

ABSTRAK

Nasi kuning adalah makanan khas nusantara yang dibuat dengan memasak beras bersama bumbu dan pewarna kuning. Warna kuning ini biasanya berasal dari kunyit. Namun, seiring waktu, banyak produsen yang mulai menggunakan pewarna buatan, seperti *methanyl yellow*. Pewarna ini dilarang karena dapat menyebabkan gangguan pada saluran pencernaan, seperti iritasi, mual, muntah, sakit perut, diare, lemas, dan demam. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi keberadaan *methanyl yellow* pada nasi kuning yang dijual di tiga pasar di kelurahan Kunciran Indah, Kota Tangerang.

Kromatografi Lapis Tipis (KLT) adalah metode semikuantitatif yang digunakan untuk mengidentifikasi *methanyl yellow* pada nasi kuning basah. Pada penelitian ini, lempeng KLT yang digunakan adalah *silica gel* GF 254 dengan eluen berupa campuran etil asetat, metanol, dan amonia dalam perbandingan 75:30:15. Penelitian ini melibatkan 15 sampel nasi kuning yang dijual di tiga pasar di kelurahan Kunciran Indah, Kota Tangerang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 3 dari 15 sampel positif mengandung *methanyl yellow*, yaitu sampel A dengan konsentrasi 0,7, sampel B dengan 0,706, dan sampel F dengan 0,713.

Dari hasil penelitian tersebut dapat disimpulkan bahwa 15 sampel nasi kuning yang di jual di tiga pasar kelurahan kunciran indah, Kota Tangerang didapatkan hasil 80% sampel nasi kuning tidak mengandung *methanyl yellow* dan 20% sampel nasi kuning mengandung *Methanyl Yellow*. Untuk penelitian selanjutnya disarankan agar melakukan penelitian lebih lanjut terhadap nasi kuning di daerah yang berbeda.

Kata Kunci : Nasi Kuning, *Methanyl Yellow*, Tes Kit, Kromatografi Lapis Tipis
Kepustakaan : 39
Tahun : 2011- 2023

ABSTRACT

Yellow rice is a typical Indonesian food made by cooking rice with spices and yellow dyes. This yellow color usually comes from turmeric. However, over time, many manufacturers have started using artificial dyes, such as methanyl yellow. This dye is prohibited because it can cause disorders of the digestive tract, such as irritation, nausea, vomiting, abdominal pain, diarrhea, weakness, and fever. This study aims to identify the presence of methanyl yellow in yellow rice sold in three markets in Kunciran Indah village, Tangerang City.

Thin-Layer Chromatography (KLT) is a semi-quantitative method used to identify methanyl yellow in wet yellow noodles. In this study, the KLT plate used is GF 254 silica gel with eluene in the form of a mixture of ethyl acetate, methanol, and ammonia in a ratio of 75:30:15. This study involved 15 samples of yellow rice sold in three markets in Kunciran Indah village, Tangerang City. The results showed that 3 out of 15 positive samples contained methanyl yellow, namely sample A with a concentration of 0.7, sample B with 0.706, and sample F with 0.713.

From the results of the study, it can be concluded that 15 samples of yellow rice sold in three markets in Kunciran Indah Village, Tangerang City obtained the results of 80% of yellow rice samples did not contain Methanyl Yellow and 20% of yellow rice samples contained Methanyl Yellow. For further research, it is recommended to conduct further research on yellow rice in different areas.

Keywords : Yellow Rice, Methanyl Yellow, Test Kit, Thin Layer Chromatography

Literature : 39

Year : 2011- 2023