

ABSTRAK

Zat pewarna sintesis yang dilarang penggunaannya dalam makanan salah satunya adalah Rhodamin B, yang biasanya digunakan sebagai pewarna tekstil tetapi banyak produsen menyalahgunakan untuk mewarnai makanan. Pelarangan zat warna ini tertuang dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI No.239/Menkes/Per/V/85 tentang zat warna tertentu yang dinyatakan sebagai bahan berbahaya.

Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah Kromatografi Lapis Tipis. Penelitian dilakukan terhadap 16 sampel cabai merah bubuk bermerk dan tidak bermerk yaitu A, B, C, D, E, F, G, dan H. Fase gerak yang digunakan ialah N-Butanol, Etil Asetat, dan Amonia (10:4:5) dengan pelarut yang digunakan yaitu Metanol. Hasil penelitian identifikasi Rhodamin B menggunakan metode kromatografi lapis tipis pada cabai merah bubuk yang beredar di toko online menunjukkan bahwa seluruh sampel cabai merah bubuk negatif mengandung Rhodamin B atau tidak mengandung Rhodamin B baik secara uji reaksi warna maupun uji kromatografi lapis tipis.

Secara keseluruhan sebanyak 100% sampel cabai merah bubuk yang diuji dinyatakan negatif mengandung Rhodamin B sehingga cabai merah bubuk tersebut aman untuk dikonsumsi. Disarankan untuk peneliti selanjutnya mengganti eluent lain seperti n-butanol, asam asetat glasial, dan air (4:5:1) agar tidak terlalu banyak warna yang terbawa dari sampel yang diuji.

Kata Kunci : *Rhodamin B, Cabai Merah Bubuk, Kromatografi Lapis Tipis*

Daftar Pustaka : 17

Tahun : 2008 - 2022

ABSTRACT

One of the synthetic dyes that are prohibited from being used in food is Rhodamin B, which is usually used as a textile dye but many manufacturers abuse it to dye food. The prohibition of this dye substance is contained in the Regulation of the Minister of Health of the Republic of Indonesia No.239/Menkes/Per/V/85 concerning certain dyes that are declared as hazardous substances.

The method used in this study is Thin-Layer Chromatography. The study was conducted on 16 samples of branded and unbranded red chili powder, namely A, B, C, D, E, F, G, and H. The phase of motion used was N-Butanol, Ethyl Acetate, and Ammonia (10:4:5) with the solvent used, namely Methanol. The results of the Rhodamin B identification study using the thin-layer chromatography method on powdered red chili peppers circulating in online stores showed that all samples of negative powdered red chili peppers contained Rhodamin B or did not contain Rhodamin B both in terms of color reaction tests and thin-layer chromatography tests.

Overall, as many as 100% of the red chili powder samples tested were negative for Rhodamin B so that the red chili powder is safe for consumption. It is recommended that researchers then replace other eluents such as n-butanol, glacial acetic acid, and water (4:5:1) so that too much color is carried away from the samples tested.

Keywords : *Rhodamin B, Red Chili Powder,*
Thin Layer Chromatography
Literature : 17
Year :2008 - 2022