

ABSTRAK

Rhodamin B adalah zat warna tambahan yang dilarang penggunaannya dalam produk pangan karena berbahaya dan juga dilarang oleh BPOM. masih banyak produsen makanan yang menggunakan Rhodamin B sebagai zat warna tambahan karena warnanya lebih menarik. Sosis merupakan makanan olahan yang cukup banyak digemari oleh masyarakat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui ada atau tidaknya kandungan Rhodamin B pada sosis curah dan sosis bermerek yang beredar di pasar tradisional tanjung priok Jakarta utara.

Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif dengan metode Uji Reaksi Warna dan Kromatografi Lapis Tipis (KLT). Identifikasi KLT dilakukan menggunakan fase diam silika GF 254 dan fase gerak elusi etil asetat, metanol, serta ammonia (75:30:15). Terdapat 2 jenis sosis yang di teliti yaitu sosis curah dan sosis bermerek, sampel diperoleh secara acak dari tiga pasar tradisional, yaitu Pasar Kober, Pasar Warakas, dan Pasar Gang 8, pada periode Juli 2025. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 10 sampel sosis yang diperiksa, 2 sampel (20%) positif mengandung Rhodamin B, sedangkan 8 sampel (80%) negatif.

Kesimpulan penelitian ini bahwa masih terdapat produsen yang menggunakan Rhodamin B sebagai zat pewarna pada produk Sosis curah maupun sosis Bermerek.

Kata kunci : Rhodamin B, Sosis, Kromatografi Lapis Tipis (KLT)

Tahun : 2015 – 2025

Kepustakaan : 13

ABSTRACT

Rhodamine B is a prohibited additive dye for use in food products due to its harmful nature and is also banned by BPOM (Indonesia's National Agency of Drug and Food Control). However, many food producers still use Rhodamine B as an added colorant because its color is more appealing. Sausage is a processed food that is quite popular among the public. This study aims to determine the presence or absence of Rhodamine B content in bulk and branded sausages sold in the traditional markets of Tanjung Priok, North Jakarta.

The research method used is qualitative employing the Color Reaction Test and Thin-Layer Chromatography (TLC). TLC identification was performed using a stationary phase of silica GF254 and a mobile phase eluent of ethyl acetate, methanol, and ammonia (75:30:15). Two types of sausages were examined: bulk sausages and branded sausages. Samples were obtained randomly from three traditional markets, namely Pasar Kober, Pasar Warakas, and Pasar Gang 8, during the period of July 2025. The results showed that out of the 10 sausage samples examined, 2 samples (20%) were positive for Rhodamine B, while 8 samples (80%) were negative.

The conclusion of this study is that there are still producers who use Rhodamine B as a colorant in both bulk and branded sausage products.

Keywords : Rhodamine B, Sausage, Thin-Layer Chromatography (TLC)

Year : 2015– 2025

bibliography : 13