

ABSTRAK

Methanyl yellow merupakan zat pewarna tambahan dilarang untuk makanan karena dapat membahayakan kesehatan. *Methanyl yellow* ini sering kali digunakan sebagai bahan pewarna mi kuning basah oleh produsen. Produsen lebih memilih pewarna dilarang *methanyl yellow* untuk mi kuning basah dari pada memakai pewarna alami seperti kunyit. Mi kuning basah yang memakai pewarna *methanyl yellow* terlihat lebih cerah dibandingkan dengan yang memakai pewarna alami. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis zat pewarna *methanyl yellow* pada mi kuning basah yang dijual di 3 Pasar Tradisional Kecamatan Ciracas Kota Jakarta Timur.

Kromatografi lapis tipis (KLT) merupakan metode uji semi kuantitatif yang digunakan untuk mengidentifikasi *methanyl yellow* pada mi kuning basah. Lempong KLT yang dipakai adalah *silica gel GF254* dengan eluen yang digunakan adalah Etil asetat : Metanol : Amonia dengan perbandingan 75 : 30 : 15. Jumlah sampel mi kuning basah pada penelitian ini sebanyak 15 sampel yang dijual di Pasar Tradisional Kecamatan Ciracas Kota Jakarta Timur. Berdasarkan hasil penelitian dari 15 sampel mi kuning basah didapatkan hasil 1 dari 15 sampel positif mengandung *methanyl yellow* dengan kode Cr4 yang ditandai dengan munculnya bercak yang dapat dihitung faktor retensinya (R_f) dengan mendapatkan nilai 0,533.

Dari hasil penelitian tersebut dapat disimpulkan bahwa 15 sampel mi kuning basah yang dijual di 3 Pasar Tradisional Kecamatan Ciracas Kota Jakarta Timur didapatkan hasil 93,3% sampel mi kuning basah tidak mengandung *methanyl yellow* dan 6,6% sampel mi kuning basah mengandung *methanyl yellow*. Untuk penelitian selanjutnya sebaiknya melakukan studi lebih lanjut dan melakukan penelitian tentang *methanyl yellow* terhadap mi kuning basah dengan sampel yang lebih banyak dan metode yang berbeda, serta bagi konsumen perlunya berhati-hati dalam memilih mi kuning basah dengan warna mencolok atau cerah.

Kata kunci	: <i>Methanyl yellow</i> , Mi kuning basah, Kromatografi Lapis Tipis
Kepustakaan	: 27
Tahun	: 2014 - 2023

ABSTRACT

Methanyl yellow is a banned food coloring additive because it can be harmful to health. *Methanyl yellow* is often used as a coloring ingredient for wet yellow noodles by manufacturers. Manufacturers prefer the banned dye *methanyl yellow* for wet yellow noodles rather than using natural dyes such as turmeric. Wet yellow noodles that use methanyl yellow dye look brighter than those that use natural dyes. This study aims to analyze the *methanyl yellow* dye in wet yellow noodles sold in 3 Traditional Markets in Ciracas District, East Jakarta City.

Thin layer chromatography (TLC) is a semi-quantitative test method used to identify methanyl yellow in wet yellow noodles. The KLT plate used is silica gel GF254 with the eluent used is Ethyl acetate: Methanol: Ammonia with a ratio of 75: 30 : 15. The number of samples of wet yellow noodles in this study were 15 samples sold in the Traditional Market of Ciracas District, East Jakarta City. Based on the results of research from 15 samples of wet yellow noodles, it was found that 1 out of 15 samples positively contained methanyl yellow with the code Cr4 which was marked by the appearance of a spot that could be calculated by the retention factor (Rf) by getting a value of 0.533.

From the results of the study it can be concluded that 15 samples of wet yellow noodles sold in 3 Traditional Markets Ciracas District East Jakarta City obtained the results of 93.3% of wet yellow noodle samples did not contain *methanyl yellow* and 6.6% of wet yellow noodle samples contained *methanyl yellow*. For further research, it is better to conduct further studies and conduct research on *methanyl yellow* on wet yellow noodles with more samples and different methods, and for consumers the need to be careful in choosing wet yellow noodles with striking or bright colors.

Keywords : *Methanyl yellow*, Wet yellow noodles, Thin Layer Chromatography

Literature : 29

Year : 2014 - 2023