

ABSTRAK

Fahira Jamal, Analisis Rhodamin B Pada Saus Tomat yang Beredar di Pasar Pakis Kabupaten Malang dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT). Dibimbing oleh Sandry Kesuma, S.T., M.Si.

Rhodamin B merupakan zat pewarna sintetis yang biasanya digunakan dalam industri tekstil ataupun kertas. Zat pewarna Rhodamin B dilarang penggunaannya dalam pangan, yang tercantum dalam PerMenkes Nomor : 239/ Menkes/ Per/ V/ 1985 tentang zat warna tertentu yang dinyatakan sebagai bahan berbahaya. Penyalahgunaan Rhodamin B sebagai bahan tambahan pewarna pada makanan masih sering ditemui terutama pada produk makanan yang tidak memiliki nomor BPOM, salah satunya yaitu Saus Tomat. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian terhadap kandungan zat pewarna Rhodamin B pada produk Saus Tomat tanpa nomor BPOM. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui ada tidaknya kandungan zat pewarna Rhodamin B dalam Saus Tomat yang beredar di Pasar Pakis Kabupaten Malang dengan menggunakan metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT). Penelitian analisis kandungan Rhodamin B dilakukan dengan metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT) dengan plat KLT GF 254 nm, fase gerak n-butanol : etil asetat : ammonia (10:4:5), dan SNI 01-2895-1992 sebagai pedoman analisis. Hasil penelitian yang dilakukan menunjukkan bahwa 1 dari 6 sampel positif mengandung Rhodamin B. Hal tersebut dapat dilihat dari sejarannya bercak sampel dengan bercak standar Rhodamin B. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa 1 dari 6 sampel Saus Tomat yang beredar di Pasar Pakis Kabupaten Malang positif mengandung Rhodamin B dengan nilai Rf 0,48.

Kata kunci : Rhodamin B, Saus Tomat, KLT

ABSTRACT

Fahira Jamal, Analysis of Rhodamin B in Tomato Sauce Circulating in Fern Markets in Malang Regency by Thin Layer Chromatography (TLC) Method. Guided by Sandry Kesuma, S.T., M.Si.

Rhodamin B is a synthetic dye that is usually used in the textile or paper industry. Rhodamine B dyes are prohibited from being used in food, which is stated in the Minister of Health Regulation Number: 239/Menkes/Per/V/1985 concerning certain dyes which are declared as hazardous materials. The misuse of Rhodamine B as a coloring additive in food is still often found, especially in food products that do not have a BPOM number, one of which is Tomato Sauce. Therefore, it is necessary to conduct research on the content of Rhodamine B dyes in Tomato Sauce products without BPOM numbers. The purpose of this study was to determine whether the presence or absence of Rhodamine B dye content in Tomato Sauce circulating in Pakis Markets Malang Regency using the Thin Layer Chromatography (TLC) method. Research on the analysis of Rhodamine B content was carried out using the Thin Layer Chromatography (TLC) method with a 254 nm GF TLC plate, the mobile phase of n-butanol: ethyl acetate: ammonia (10:4:5), and SNI 01-2895-1992 as a guideline for analysis. The results of the research showed that 1 out of 6 samples positively contained Rhodamin B. This could be seen from the alignment of the sample spots with the standard Rhodamin B spots. From the results of the study it could be concluded that 1 out of 6 samples of Tomato Sauce circulating in the Pakis Market in Malang Regency was positive for Rhodamine B with an Rf value of 0.48.

Keywords : Rhodamin B, Tomato Sauce, TLC