

ABSTRAK

Setiawan, Tri Wahyu. 2022. Identifikasi Rhodamin B pada Krupuk yang Dijual Di Pasar Gondanglegi Kabupaten Malang. Karya Tulis Ilmiah. Akademi Analis Farmasi dan Makanan Putra Indonesia Malang. Pembimbing: Dr. Dr. Misgiati, A.Md., M.Pd.

Kata Kunci : Krupuk, Rhodamin B, Kromatografi Lapis Tipis

Krupuk merupakan jenis makanan kering yang terbuat dari bahan-bahan yang mengandung pati cukup tinggi. Krupuk berwarna merah mencolok yang dicurigai menggunakan zat pewarna yang dilarang untuk makanan yaitu Rhodamin B beredar di masyarakat. Rhodamin B merupakan zat warna sintetik yang umum digunakan sebagai pewarna tekstil, tetapi tidak boleh digunakan didalam produk pangan karena diduga dapat menyebabkan iritasi saluran pernafasan, kulit, mata, saluran pencernaan, keracunan dan gangguan hati, serta dalam jangka panjang kanker dan tumor. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi zat pewarna Rhodamin B pada kerupuk berwarna yang dijual di pasar Gondanglegi. Metode penelitian ini bersifat deskriptif. Populasi penelitian ini adalah seluruh jenis kerupuk berwarna merah yang dijual dipasar Gondanglegi Kabupaten Malang yaitu sebanyak 9 jenis kerupuk. Teknik pengambilan sampel adalah Total Sampling. Variabel pada penelitian ini yaitu Pewarna Rhodamin B pada kerupuk berwarna yang dijual dipasar Gondanglegi Kabupaten Malang. Penentu Rhodamin B adalah dengan uji Kromatografi Lapis Tipis. Pengolahan data menggunakan Editing, coding, dan tabulating. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 9 sampel kerupuk yang di analisa didapatkan warna merah muda dengan Rf positif sebanyak 5 sampel, sedangkan 4 sampel didapatkan warna bening dengan Rf negatif sebanyak 4 sampel.

ABSTRACT

Setiawan, Tri Wahyu. 2022. Identification of Rhodamin B in Crackers Sold at Gondanglegi Market, Malang Regency. Scientific papers. Academy of Food and Pharmacy Analyst of Putra Indonesia Malang. Supervisor : Dr. Dr. Misgiati, A.Md., M.Pd.

Keywords: Crackers, Rhodamine B, Thin Layer Chromatography

Crackers are a type of dry food made from ingredients that contain high enough starch. In the community, colored crackers are circulating which are suspected of using a dye that is prohibited for food, namely Rhodamine B. Rhodamine B is a synthetic dye commonly used as a textile dye, but should not be used in food products because it is suspected to cause irritation to the respiratory tract, skin, eyes, digestive tract, poisoning and liver disorders, as well as in the long term cancer and tumors. This study aims to identify the dye Rhodamin B in colored crackers sold in the Gondanglegi market. This research method is descriptive. The population of this research is all types of red crackers that are sold in the Gondanglegi market, Malang Regency as many as 9 types of crackers. The sampling technique is Total Sampling. The variable in this study was the dye Rhodamin B in colored crackers sold at the Gondanglegi market, Malang Regency. Determination of Rhodamine B is a Thin Layer Chromatography test. Data processing using Editing, coding, and tabulating. The results showed that from 9 samples of crackers analyzed, 5 samples were pink with a positive Rf, while 4 samples were clear with a negative Rf of 4 samples.