

## Analisis zat warna merah sintetik yang terlarang dalam terasi

Stella Septiani, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20175848&lokasi=lokal>

---

### Abstrak

Zat warna yang ditambahkan pada makanan harus aman bagi kesehatan konsumen. Terasi sebenarnya memiliki warna asli hitam-coklat, namun agar lebih menarik terkadang ditambah zat warna, sehingga menjadi kemerahan. Zat warna merah yang ditambahkan ke dalam terasi tersebut tidak semuanya aman untuk dikonsumsi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui zat warna merah sintetik yang ada pada terasi, apakah mengandung zat warna merah sintetik yang dilarang atau tidak. Ekstraksi dilakukan dengan menggunakan serat bulu domba. Ekstrak yang diperoleh diidentifikasi dengan reaksi warna dan kromatografi kertas lalu ditentukan kadarnya secara spektrofotometri UV-Vis. Hasil ekstraksi dengan menggunakan serat bulu domba terhadap enam sampel terasi menunjukkan bahwa seluruhnya mengandung zat warna sintetik. Nilai Rf hasil kromatografi kertas menunjukkan bahwa zat warna merah pada tiga sampel terasi diantaranya adalah Rodamin B, sedangkan tiga sampel terasi lainnya belum teridentifikasi. Oleh karena Rodamin B merupakan zat warna sintetik yang dilarang penggunaannya dalam makanan, maka tidak perlu dilakukan penentuan kadarnya.