Universitas Indonesia Library >> UI - Skripsi Membership

Analisis zat warna merah, Kuning, dan jingga sintetik golongan azo pada beberapa makanan berwarna merah, kuning, dan jingga

Novita Dyah Utami S.A., author

Deskripsi Lengkap: https://lib.ui.ac.id/detail?id=20175889&lokasi=lokal

---

Abstrak

Zat warna yang ditambahkan ke dalam makanan dengan tujuan membuat makanan tersebut menjadi lebih menarik tidak semuanya aman untuk dikonsum-si. Secara teoritis dan berdasarkan percobaan diketahui bahwa zat warna sintetik golongan azo dapat menimbulkan kanker. Karena metabolitnya yaitu amin aro-matis primer bersifat karsinogen. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis zat warna yang ada pada makanan berwarna merah, kuning dan jingga. Ekstraksi dilakukan dengan menggunakan serat bulu domba. Identifikasi senyawa azo di-lakukan dengan merefluks larutan hasil ekstraksi menggunakan serbuk seng hingga senyawa azo tereduksi. Penambahan pereaksi p-DAB HCl membuktikan terdapatnya gugus amin aromatis primer yang menunjukkan adanya senyawa azo. Nilai Rf hasil kromatografi kertas menunjukkan bahwa zat warna azo pada sampel saos cabai adalah Ponceau 4R dan Sunset Yellow FCF, sedangkan pada sampel kerupuk merah dan kerupuk jingga adalah Sudan I. Penentuan kadar Ponceau 4R dan Sunset Yellow FCF pada saos cabai dilakukan secara spektrofotometri UV-Vis menggunakan metode analisis multikomponen, hasilnya menunjukkan kadar Ponceau 4R sebesar 0,00378 dan Sunset Yellow sebesar 0,0218 %.