

## **Analisis zat warna sintetik pada beberapa merek Saos Cabe**

Setyawati, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20176661&lokasi=lokal>

---

### **Abstrak**

Zat warna yang ditambahkan ke dalam saos cabe dengan tujuan membuat makanan tersebut menjadi lebih menarik tidak semuanya aman untuk dikonsumsi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis zat warna yang ada pada saos cabe. Isolasi dilakukan dengan menggunakan serat bulu domba, isolat yang diperoleh diidentifikasi dengan reaksi warna dan kromatografi kertas lalu ditentukan kadarnya secara spektrofotometri UV-Vis.

Hasil analisa dari sepuluh saos cabe menunjukkan bahwa enam saos cabe mengandung zat warna sintetik, empat diantaranya mengandung zat warna Sunset Yellow FCF tunggal, satu mengandung zat warna Sunset Yellow FCF dan zat warna lain yang belum teridentifikasi dan satu saos cabe lagi belum teridentifikasi. Kadar Sunset Yellow FCF yang diperoleh pada saos cabe dengan bercak tunggal yaitu saos SW sebesar 0,0206%, saos SL sebesar 0,0224%, saos MW sebesar 0,0202% dan saos BT sebesar 0,0210%. Kadar tersebut masih dalam batas aman berdasarkan nilai jumlah asupan harian.

.....Not all of the colouring agent, which are added to food in order to make them more attractive, are safe to be consumed. The purpose of this research was to analyze the colouring agent that contained in chili sauce. The isolation was done by using fiber of sheep fur, the isolation products identified by colour reaction and paper chromatography, and then use spektrofotometri UV-VIS to analyzed the quantity of these samples. The result of these analyses from ten chili sauce showed that six chili sauce contained of synthetic colouring agent, four from six chili sauce were contained of single Sunset Yellow FCF and the other colouring agent that not already identified and the last chili sauce not already identified too. The concentration of Sunset Yellow FCF from this result of chili sauce with single spot were sauce SW was 0,0206% , sauce SL was 0,0224%, sauce MW was 0,0202% dan sauce BT 0,0210%. These concentration are in the safe range based on total daily preserving.