

IDENTIFIKASI RHODAMIN B DALAM BOLU KUKUS YANG DIJUAL DI PASAR BADUNG DENGAN METODE KROMATOGRAFI LAPIS TIPIS

Identification of Rhodamine B in Steamed Cake That Sold Badung Market With Thin Layer Chromatography Method

Ni Luh Nova Dilisca Dwi Putri¹, Agus Nurcholis¹, Dewa Ayu Putu Eva Sridewi¹
Program Studi Analisis Kesehatan STIKes Wira Medika Bali¹

ABSTRAK

Pendahuluan: Bahan Tambahan Makanan merupakan bahan yang biasanya tidak digunakan sebagai makanan dan bukan merupakan komponen khas makanan, mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi, yang dengan sengaja ditambahkan dalam makanan untuk pengolahan, penyiapan, perlakuan, pengepakan, pengemasan, dan penyimpanan. Salah satu bahan tambahan makanan itu adalah zat pewarna Rhodamin B. Rhodamin B adalah salah satu zat pewarna sintesis yang biasanya digunakan pada industri tekstil dan kertas. Di Indonesia bolu kukus adalah salah satu kue yang banyak dikenal oleh kalangan masyarakat, bolu kukus ini biasanya di jual di pasar atau toko kue lainnya. Bolu kukus yang biasanya di jual di pasar sangat beragam mulai dari bentuk sampai warnanya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah bolu kukus yang di jual di pasar Badung memiliki kandungan Rhodamin B. Sampel yang digunakan adalah 7 sampel bolu kukus yang dibeli dari 7 pedagang di pasar Badung. **Metode:** Metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT) pengerjaannya sederhana dan dapat memberikan hasil dengan kecermatan dan ketelitian baik. **Hasil:** Hasil identifikasi Rhodamin B pada ketujuh sampel bolu kukus yang dijual di pasar Badung menunjukkan terdapat enam sampel memberikan hasil negatif (-) dan satu sampel mendekati nilai Rf standar Rhodamin B yaitu sampel nomer 3 nilai Rf adalah 0,8 sedangkan nilai Rf standar adalah 0,82. **Diskusi:** Dapat disimpulkan hasil penelitian ini menunjukkan terdapat enam sampel memberikan hasil negatif (-) dan satu sampel mendekati nilai Rf standar yaitu dengan perbedaan nilai Rf 0,02.

Kata kunci: rhodamin b, bolu kukus, kromatografi lapis tipis

ABSTRACT

Introduction: Food additives are materials that are not normally used as a food and not a typical component of food, have or do not have any nutritional value, which is intentionally added to food for the processing, preparation, treatment, packing, packaging, and storage. One of the food additives is a dye Rhodamine B. In Indonesia, steamed sponge cake is one of cake that known by the social community, steamed cake is usually sold in the market or other pastry shop. Steamed cakes that usually sold in the market is very diverse ranging from shape to color. This study aims to determine whether steamed cakes are sold in the Badung market contains of Rhodamine B. The sample used is 7 steamed sponge samples were purchased from 7 merchants in Badung market. **Method:** Thin Layer Chromatography method (TLC) process is simple and can provide results with good precision and accuracy. **Result:** The identification results of Rhodamine B in seventh sample steamed cakes that sold in around Badung market indicates that there are six samples gave negative results (-) and one sample approaching the standard Rf value Rhodamine B is the sample number 3 with Rf value of 0.8 while the value of standard Rf 0.82. **Discussion:** It can be summarized the result of this study showed there were six sample giving negative (-) result and a sample to the value of Rf the standar with difference in value Rf 0,02.

Keywords: rhodamine b, steamed cake, thin layer chromatography.

Alamat Korespondensi : Jl. Kecak No.9A Gatot Subroto Timur

Email : nova_deliscacuate@yahoo.com
