

RINGKASAN
(LITERATURE REVIEW)

**ANALISIS ZAT PEWARNA RHODAMIN B PADA MAKANAN DENGAN
METODE KLT**

Prischilla Dolfiani Samson

Makanan merupakan sebuah kebutuhan pokok bagi manusia. Warna menjadi salah satu hal yang dapat menarik minat seseorang, bahkan dari warna dapat menunjukkan kualitas dari makanan tersebut dan dapat memberi petunjuk mengenai perubahan kimia dalam makanan dan minuman. Rhodamin B merupakan jenis zat adiktif yang digunakan sebagai pewarna industri tekstil namun masih sering digunakan untuk pewarna makanan. Menurut data dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), sepanjang tahun 2012 insiden keracunan akibat mengonsumsi makanan menduduki posisi paling tinggi, yaitu 66,7% dibandingkan dengan keracunan akibat penyebab lain, misalnya obat, kosmetika, dan lain-lain. Penggunaan zat pewarna terlarang ini dalam berbagai makanan dapat membahayakan kesehatan konsumen apabila dikonsumsi dalam jangka panjang. Desain penelitian ini adalah *literature review*. Berdasarkan hasil dari kelima jurnal yang di *review*, dapat disimpulkan masih ada beberapa produsen makanan yang masih menggunakan zat pewarna Rhodamin B untuk memikat konsumen agar terlihat lebih menarik. Pengujian zat pewarna Rhodamin B ini dapat dilakukan dengan analisis kualitatif menggunakan metode Kromatografi Lapis Tipis yang memiliki mekanisme kerja dalam pemisahan senyawa berdasarkan adsorpsi dan koefisien partisi. Hasil dapat dinyatakan positif mengandung zat pewarna Rhodamin B apabila noda sampel berwarna merah muda dan berfluoresensi yang diamati dibawah sinar UV 254nm dan 366nm serta memiliki nilai rentang Rf sampel dengan Rf standard 0,63-0,81. Perlu dilakukan sosialisasi tentang bahaya penggunaan zat pewarna Rhodamin B dalam makanan terutama pada masyarakat awam sehingga dapat lebih berhati-hati dalam mengonsumsi makanan dan dialihkan menggunakan zat pewarna alami.

Kata kunci : Rhodamin B, KLT, Makanan