

RINGKASAN

ANALISIS KUALITATIF KANDUNGAN METHANYL YELLOW PADA MANISAN BUAH YANG DIJUAL DI PASAR PACAR KELING SURABAYA

Lina Rusmiyati

Manisan merupakan makanan tradisional yang tidak asing lagi dikalangan masyarakat Indonesia. Manisan biasanya identik dengan manisan buah yang menjadi olahan yang paling digemari oleh masyarakat Indonesia karena rasanya yang manis. Pembuatan manisan dilakukan dengan proses pengawetan dan perendaman dengan gula dan penambahan pewarna agar terlihat menarik. Salah satunya pewarna tekstil yang menjadi sumber zat warna yang membuat manisan terlihat lebih menarik. Tetapi menurut peraturan Kemenkes, zat pewarna ini ditetapkan sebagai zat berbahaya diantaranya auramin, ponceau 3R dan Rhodamin B untuk pewarna merah atau orange dan methanyl yellow untuk pewarna kuning. Karena itu penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi methanyl yellow pada manisan buah yang berada di pasar Pacar Keling Surabaya dengan menggunakan metode KLT. Pada uji KLT dilakukan analisis kualitatif senyawa Methanyl yellow pada manisan buah, dimana sampel yang digunakan yaitu yang berwarna kuning mencolok, dan menentukan nilai R_f dan pengamatan organoleptis dan mengidentifikasi menggunakan kromatografi lapis. Pada uji organoleptis ada tiga sampel yang diamati diantaranya manisan salak, manisan mangga dan manisan kedondong. Pada sampel manisan salak dan manisan mangga memiliki hasil uji organoleptis yang sama yaitu tekstur padat, rasa manis sedikit asam, kuning mencolok, tidak ada bau, sedangkan di sampel manisan kedondong hanya berbeda dari segi rasa yaitu masam. Dilanjutkan uji KLT dengan Sinar UV 254 nm lalu mencatat jarak noda untuk menghitung nilai R_f. Rata-rata dari nilai R_f setiap replikasi adalah 0,92 dan 0,93 dengan nilai standar 0,85 sehingga pada pengujian ini menunjukkan hasil negatif.