

RINGKASAN

(RESUME ARTIKEL)

IDENTIFIKASI RHODAMIN B DALAM KERUPUK DENGAN METODE KROMATOGRAFI LAPIS TIPIS

Nurlita Rizka Amelia

Kerupuk adalah jenis makanan kering yang terbuat dari bahan-bahan yang mengandung pati. Kerupuk yang beredar di pasaran memiliki ciri khas yang berbeda beda begitupun bentuk dari kerupuk tersebut. Menurut Keputusan Direktur Jenderal POM Departemen Kesehatan RI No. 00386/C/SK/II/90 tentang perubahan lampiran Peraturan Menteri Kesehatan No. 239/Menkes/Per/V/85, ada 5 zat pewarna yang tidak boleh ditambahkan dalam makanan, obat dan kosmetik. Salah satunya adalah zat warna sintetis yang biasa dikenal dengan sebutan Rhodamin B. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan yaitu untuk mengetahui adanya zat warna Rhodamin B dalam kerupuk berwarna merah yang beredar di Pasar Jakarta Utara, Kota Manado, Kota Banjarmasin, Kota Payakumbuh dan Kota Pangkalan Bun, dengan metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT). Hasil Penelitian menunjukkan bahwa beberapa sampel dari Kota Jakarta Utara, Kota Manado dan Kota Banjarmasin mengandung zat Rhodamin B pada kerupuk, sedangkan sampel pada Kota Pangkalan Bun dan Payakumbuh aman untuk dikonsumsi.

Kata Kunci : Rhodamin B, kerupuk, Kromatografi Lapis Tipis