

## **RINGKASAN**

### **ANALISIS KUALITATIF KANDUNGAN METANIL YELLOW PADA TAHU KUNING DI PASAR SIMO SURABAYA DENGAN METODE KROMATOGRAFI LAPIS TIPIS (KLT)**

**Anggraeni Aneke Putri**

Tahu merupakan makanan olahan yang terbuat dari kedelai dan sering dikonsumsi oleh masyarakat. Seiring dengan perkembangan jaman dan peningkatan konsumsinya maka produsen mulai memikirkan cara agar tahu terlihat lebih menarik dan tahan lama, salah satunya dengan menambahkan pewarna kuning pada tahu. Metanil yellow dilarang penggunaannya pada makanan dikarenakan dapat menimbulkan tumor dalam berbagai jaringan hati, kandung kemih, saluran pencernaan atau jaringan kulit. penelitian analisis kualitatif ini senyawa metanil yellow pada tahu kuning dilakukan dengan metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT). Pada uji KLT di lakukan analisis kualitatif senyawa Methanyl yellow pada tahu kuning, dimana sampel yang di gunakan yaitu tahu yang berwarna kuning, dan menentukan nilai Rf dan pengamatan organoleptis dan mengidentifikasi menggunakan kromatografi lapis, pada uji organoleptis ada tiga sampel tahu dari merk yang berbeda. Pada sampel tahu kuning memiliki hasil uji organoleptis yang sama yaitu tekstur padat, warna kuning, tidak ada bau. dilanjutkan uji KLT dengan Sinar UV 254 nm lalu mencatat jarak noda untuk menghitung nilai Rf dan hasil menyatakan tidak ditemukan noda pada sampel sehingga pada pengujian ini menunjukkan hasil negatif.