

RINGKASAN

ANALISIS KUALITATIF KANDUNGAN METANIL YELLOW PADA KERUPUK MIE KUNING DI PASAR ASEM SURABAYA DENGAN METODE KROMATOGRAFI LAPIS TIPIS (KLT)

Desi Nilasari

Kerupuk mie merupakan makanan ringan yang terbuat dari bahan tapioka atau tepung lain dengan atau tanpa penambahan bahan lain sesuai jenis makanan dan digemari oleh masyarakat. Seiring dengan perkembangan jaman dan peningkatan konsumsinya berbagai cara yang dilakukan oleh produsen untuk menghasilkan produk-produk makanan yang dapat menarik minat konsumen, salah satunya dengan menambahkan pewarna kuning pada kerupuk olahannya, yaitu penambahan bahan pewarna Metanil yellow yang dilarang penggunaannya pada makanan dikarenakan dapat menyebabkan gangguan hati, otak dan ginjal serta kanker kandung kemih.. Penelitian analisis kualitatif ini senyawa metanil yellow pada kerupuk mie kuning dilakukan dengan metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT). Pada uji KLT dimana sampel yang di gunakan yaitu kerupuk yang berwarna kuning, menentukan nilai Rf dan pengamatan organoleptis serta mengidentifikasi menggunakan kromatografi lapis tipis, pada uji organoleptis ada tiga sampel kerupuk mie dari pedagang yang berbeda. Pada sampel kerupuk mie kuning memiliki hasil uji organoleptis yang sama yaitu tekstur padat dan keras, warna kuning, tidak ada bau. dilanjutkan uji KLT dengan Sinar UV 256 nm lalu mencatat jarak noda untuk menghitung nilai Rf dan hasil menyatakan tidak ditemukan noda pada sampel sehingga pada pengujian ini menunjukkan hasil negatif.