

RINGKASAN

ANALISIS KANDUNGAN ZAT PEWARNA METANIL YELLOW PADA MIE KUNING BASAH DI PASAR SIMO GUNUNG SURABAYA DENGAN METODE KROMATOGRAFI LAPIS TIPIS (KLT)

Ika Wahyu Hidawati

Mie basah merupakan produk makanan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Karena mie basah memiliki kadar air yang tinggi, maka daya tahan simpannya relatif singkat yaitu 10-12 jam pada suhu kamar. Salah satu zat pewarna yang diduga digunakan oleh pedagang mie basah adalah metanil yellow. Larangan penggunaan metanil yellow pada makanan dikarenakan dapat menyebabkan gangguan pada hati, iritasi pencernaan, sampai gangguan fungsi pada sel. Penelitian analisis kualitatif senyawa metanil yellow pada mie kuning basah dilakukan dengan metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT). Pada uji KLT dilakukan analisis kualitatif senyawa Methanyl yellow pada mie kuning basah, dimana sampel yang digunakan yaitu mie basah yang berwarna kuning, dan menentukan nilai R_f dan pengamatan organoleptis dan mengidentifikasi menggunakan kromatografi lapis, pada uji organoleptis ada tiga sampel mie kuning basah dari merk yang berbeda. Pada sampel mie kuning basah memiliki hasil uji organoleptis yang sama yaitu tekstur kenyal, warna kuning, tidak ada bau. dilanjutkan uji KLT dengan Sinar UV 254 nm lalu mencatat jarak noda untuk menghitung nilai R_f dan hasil menyatakan tidak ditemukan noda pada sampel sehingga pada pengujian ini menunjukkan hasil negatif.