

Nastiti, D. C. *Analisis Kandungan Rhodamin B Dalam Sosis Curah Yang Beredar Di Kecamatan Pasar Kliwon Surakarta Secara Spektrofotometri UV-Visible*. "Karya Tulis Ilmiah", Program Studi D-III Analis Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Setia Budi Surakarta.
Pembimbing : Petrus Darmawan, S.T., M.T.

ABSTRAK

Sosis merupakan salah satu produk olahan daging yang sekarang mulai populer di masyarakat. Banyak sosis curah yang dipasarkan dicurigai mengandung bahan kimia berbahaya terutama pada penambahan zat pewarna Rhodamin B. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis adanya kandungan Rhodamin B dalam sosis curah yang beredar di Kecamatan Pasar Kliwon Surakarta.

Analisis dilakukan dengan dua metode, yaitu analisis kualitatif dengan metode Kromatografi Kertas dan analisis kuantitatif dengan metode Spektrofotometri. Pada metode Kromatografi Kertas digunakan eluen NaCl 2% dalam alkohol 50 %. Sampel sosis curah yang positif mengandung Rhodamin B dilakukan analisis lanjut dengan menggunakan Spektrofotometer UV-Visible dengan panjang gelombang 544 nm.

Berdasarkan hasil percobaan, dari 10 sampel sosis curah hanya Sampel I yang dicurigai positif mengandung Rhodamin B. Dari hasil analisis kuantitatif menggunakan Spektrofotometer UV-Visible. Didapatkan kadar Rhodamin B dalam Sampel I sebesar 0,0003 %

Kata Kunci : Kromatografi Kertas, Rhodamin B, Sosis Curah, Spektrofotometri

Nastiti, D. C. *Analysis Content Rhodamine B In Sausage Curah That Circulating In Kecamatan Pasar Kliwon Surakarta By Spectrophotometry Uv – Visible*. "Scientific Papers", Study Program D-III Chemical Analyst, Faculty Of Engineering, University of Setia Budi Surakarta.
Preceptor : Petrus Darmawan, S.T., M.T.

ABSTRACT

The sausage is one of the processed meat products are now gaining popularity in the community. Many sausage curah marketed suspected of containing hazardous chemicals, especially in the addition of a dye Rhodamine B. The purpose of this study was to analyze the content of Rhodamine B in the sausage curah circulating in Pasar Kliwon Surakarta.

The analysis was performed by two methods, namely qualitative analysis with Paper Chromatography method and quantitative analysis method of spectrophotometry. On paper chromatography method used eluent NaCl 2% in 50% alcohol. Samples positive sausage curah containing Rhodamine B conducted further analysis using UV-Visible Spectrophotometer with a wavelength of 544 nm.

Based on the experimental results, from 10 samples of sausage curah sample only positive I suspected of containing Rhodamine B. From the results of quantitative analysis using UV-Visible Spektrofometer. Rhodamine B levels found in the first sample of 0.0003%

Keywords: Paper Chromatography, Rhodamine B, Sausage Curah, Spectrophotometry