

INTISARI

Nifariani. 2014. Analisis Pewarna Rhodamin B dalam Sosis Sapi Segar Secara Spektrofotometri UV-Visible yang Beredar Di Daerah Surakarta. Program studi D III Analis Farmasi dan Makanan, Fakultas Farmasi Universitas Setia Budi Surakarta. Pembimbing: Endang Sri Rejeki, M.Si., Apt.

Rhodamin B merupakan zat pewarna sintetis yang biasa digunakan pada industri tekstil dan kertas. Zat ini ditetapkan sebagai zat yang dilarang penggunaannya pada makanan melalui Peraturan Menteri Kesehatan (Permenkes) No.239/Menkes/Per/V/85. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi rhodamin B pada sosis yang beredar di daerah Surakarta. Sampel sosis diambil dari 3 penjual yang berbeda.

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode ekstraksi yang dilanjutkan dengan pemurnian dan ekstraksi dengan menggunakan penyerapan benang wol, dilanjutkan dengan identifikasi menggunakan kromatografi lapis tipis (KLT) kemudian pembacaan kadar rhodamin B dalam sampel menggunakan spektrofotometri UV-Vis.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 3 sampel sosis sapi segar yaitu A, B dan C yang diperiksa secara kromatografi lapis tipis didapat 1 sampel yaitu sampel C mengandung rhodamin B dengan kadar 0,0082%.

Kata kunci: Rhodamin B, Sosis, KLT, Spektrofotometri UV-Vis.

ABSTRACT

Nifariani. 2014. Analysis of Rhodamin B dye in the Fresh Beef Sausage in UV-Vis spectrophotometry that circulating in Surakarta area. Scientific Journal, Pharmacy Faculty. Setia Budi Surakarta University. Preceptor : Endang Sri Rejeki, M.Si., Apt.

Rhodamine B is synthetic dye that used in textile and paper industries. This substance is defined as a substances that is prohibited to used in food by Regulation of the minister of health No.239/Menkes/Per/V/85. This research done for identify rhodamine B in sausage that circulating in Surakarta area. Sosis sample taken from three sellers.

This research is done by using methods used in this research is extraction followed by purification and extraction using wool yarn absorption, followed by identification using thin layer chromatography (TLC) and then the reading levels of rhodamine B in a sample using UV-Vis spectrophotometry.

The result showed that of the 3 fresh beef sausage samples is are A, B and C were examined thin layer chromatography 1 sample is obtained rhodamine B is sample C with level 0,0082%.

Keywords: Rhodamine B, Sausage, TLC, UV-Vis spectrophotometry.