**IDENTIFIKASI BAHAN PEWARNA RHODAMIN B PADA JAJANAN SAUS SAMBAL YANG DIJUAL PEDAGANG BAKSO BAKAR DI KECAMATAN AMPLAS KOTA MEDAN**

**FATA HAFRIZAL**

**NPM. 182114156**

**ABSTRAK**

Pemerintah Indonesia melalui peraturan Menteri Kesehatan (Permenkes) No.239/MenKes/Per/V/85 menetapkan ada beberapa zat pewarna berbahaya. Rhodamin B termasuk salah satu zat berbahaya dan dilarang digunakan pada produk pangan. Rhodamin B merupakan zat warna sintetik yang umum digunakan sebagai pewarna tekstil. Tetapi penggunaannya masih terus digunakan oleh produsen dalam mewarnai produk makanan dan minuman yang dihasilkannya seperti bumbu tabur, terasi, kerupuk, saus tomat, cabai giling dan minuman sirup. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi Rhodamin B pada saus sambal yang dijual pedagang bakso bakar di Kecamatan Amplas Kota Medan.

Sampel diambil dari 10 pedagang bakso bakar di Kecamatan Amplas Kota Medan. Identifikasi Rhodamin B dilakukan dengan metode Isolasi zat warna dengan bulu domba, metode Reaksi Warna, metode Kromatografi Lapis Tipis dan metode Spektrofotometri sinar tampak.

 Hasil penelitian yang diperoleh membuktikan bahwa dari 10 sampel saus sambal yang dijual pedagang bakso bakar, sampel nomor 4 positif mengandung Rhodamin B. Hal ini dibuktikan dengan hasil analisis menggunakan Spektrofotometri UV-Visibel dengan 2 kali pengulangan.

**Kata kunci:** *Saus sambal*, *Rhodamin B, spektrofotometri Visible*.

***THE IDENTIFICATION OF RHODAMIN B DYE ON SAMBAL SAUCE SNACKS SOLD BY GRILLED MEATBALL MERCHANTS IN AMPLAS SUB-DISTRICT MEDAN CITY***

**FATA HAFRIZAL**

**NPM. 182114156**

***ABSTRACT***

*The Government of Indonesia through regulation of the Minister of Health (Permenkes) No.239/MenKes/Per/V/85 stipulates there are several harmful dyes. Rhodamin B is one of the harmful substances and is prohibited from being used on food products. Rhodamin B is a synthetic color substance commonly used as a textile dye. But its use continues to be used by manufacturers in coloring the food and beverage products it produces such as sow seasoning, terasi, crackers, ketchup, ground chilli and syrup drinks. The objective of this research was to identify Rhodamin B on sambal sauce sold by grilled meatball merchants in Amplas Sub-District, Medan.*

*Samples were taken from 10 meatball merchants in Amplas Sub-District, Medan. Identification of Rhodamin B was carried out by Insulating dye substances with fleece method, Color Reaction method, Thin Layer Chromatography method and visible ray spectrophotometry method.*

*The results of the research proved that from 10 samples of sambal sauce sold by grilled meatball merchants, the sample number 4 was positively contained Rhodamin B. This was evidenced by the results of analysis using UV-Visible Spectrophotometry with 2 times repetitions.*

***Keywords:*** *Sambal sauce, Rhodamin B, Visible spectrophotometry.*