**ANALISIS KUALITATIF RHODAMIN B PADA SAUS CABAI YANG DIJUAL DI PASAR SIMPANG LIMUN**

**KOTA MEDAN**

**SARI RAUDAH NASUTION**

**NPM. 182114093**

**ABSTRAK**

Bahan tambahan pangan adalah bahan yang sengaja ditambahkan ke dalam makanan dengan jumlah dan ukuran tertentu. Rhodamin B merupakan zat warna tambahan yang dilarang penggunaannya dalam produk-produk pangan. Rhodamin B dapat menyebabkan iritasi saluran pernapasan, iritasi kulit, iritasi pada mata, iritasi pada saluran pencernaan, keracunan dan gangguan hati, akan tetapi sampai sekarang masih banyak produsen yang menggunakan rhodamin B dalam produk makanan dan minuman. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah saus cabai yang dijual di Pasar Simpang Limun Kota Medan mengandung rhodamin B.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif. Sampel yang digunakan terdiri dari enam saus cabai dengan kriteria warnanya cerah mengkilap dan lebih mencolok, bila dikonsumsi rasanya sedikit lebih pahit, bila terkena tangan warna melekat dan susah dibersihkan, baunya tidak alami sesuai makanannya dan biasanya produk pangan yang mengandung rhodamin B tidak mencantumkan kode, label, merek, atau identitas lengkap lainnya. Metode dengan menggunakan bulu domba, uji warna, kromatografi lapis tipis dan spektrofotometri visibel.

Hasil penelitian yang diperoleh membuktikan bahwa dari enam sampel saus cabai yang dijual di Pasar Simpang Limun Kota Medan terdapat satu sampel yang mengandung rhodamin B yaitu sampel B. Hal ini dibuktikan dengan hasil analisa menggunakan spektrofotometri visibel dengan tiga kali pengulangan.

**Kata kunci:** *saus, cabai, rhodamin B*, *spektrofotometri, visibel.*

***QUALITATIVE ANALYSIS OF RHODAMIN B IN CHILI SAUCE FOR SALE IN THE SIMPANG LIMUN***

***MARKET MEDAN CITY***

**SARI RAUDAH NASUTION**

**NPM. 182114093**

***ABSTRACT***

*Food additives are materials that are intentionally added to food in a certain amount and size. Rhodamine B is an additional dye which is prohibited from its use in food products. Rhodamin B can cause respiratory tract irritation, skin irritation, eye irritation, gastrointestinal irritation, poisoning and liver disorders, but until now there are still many manufacturers that use Rhodamine B in food and beverage products. The purpose of this study was to determine whether the chili sauce sold at Simpang Limun Market in Medan City contains Rhodamine B.*

*This research is descriptive research. The sample were consisted of six chili sauce with the criteria bright, shiny and more striking colors, if consumed, the taste was slightly more bitter, when it was exposed to the hands the color was sticky and difficult to clean, the smell was unnatural according to the food and usually food products containing Rhodamine B did not include codes, labels. , brand, or other complete identity. Methods using fleece, color testing, thin layer chromatography and visible spectrophotometry.*

*The results obtained prove that of the six samples of chili sauce sold at Simpang Limun Market, Medan, there is one sample containing rhodamine B, namely sample B. This is proven by the results of the analysis using visible spectrophotometry with three repetitions.*

***Keywords:*** *sauce, chili, rhodamine B, spectrophotometry, visible.*