

ABSTRAKSI

Ditya Habsari Tri Hartin (2015), Analisis Formalin dan Rhodamin B pada Cendol merah di Pasar Besar, Pasar Gadang, dan Pasar Oro-oro dowo kota Malang, Karya Tulis Ilmiah, Program Studi DIII Gizi Malang, Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Pembimbing : I Komang Suwita, SST., MP.

Salah satu jajanan yang cukup banyak dijumpai adalah cendol. Cendol berasal dari Jawa Barat, terbuat dari tepung beras atau tepung hunkwe yang memiliki aroma segar, jika berwarna hijau maka terdapat pewarna dari daun suji atau daun pandan serta memiliki tekstur yang halus. Namun, di pasar juga cukup banyak dijumpai cendol dengan penambahan pewarna makanan menjadi cendol merah. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis kandungan formalin (pengawet) dan rhodamin B (pewarna merah) secara kualitatif di pasar besar, pasar gadang, dan pasar oro-oro dowo kota Malang. Desain penelitian ini adalah observasional, yaitu menggali data tentang mutu kimia jajanan cendol di kota Malang (Kandungan Rhodamin B dan Formalin). Penelitian dilakukan pada bulan April-Mei tahun 2018 di laboratorium Kimia Halal Center Universitas Negeri Islam Malang untuk uji kualitatif formalin dan rhodamin B. Dari hasil penelitian diketahui bahwa seluruh sampel cendol tidak mengandung formalin, sedangkan 3 dari 4 sampel diantaranya mengandung pewarna merah rhodamin B yaitu pada pasar besar dan pasar gadang. Oleh karena itu, perlu adanya pengawasan dan penyuluhan oleh Dinas Kesehatan Kota Malang secara berkala dalam hal penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) dan adanya sosialisasi mengenai penggunaan bahan pewarna makanan alami.

Kata Kunci : Cendol, Formalin, Rhodamin B

ABSTRACT

Ditya Habsari Tri Hartin (2015), Analysis of Formalin and Rhodamine B on Red Cendol in Pasar Besar, Pasar Gadang, and Pasar Oro-oro dowo Malang. Scientific Papers, Diploma Programme Nutrition Malang, Nutrition Department, Polytechnic of Health Kemenkes Malang. Counselor: I Komang Suwita, SST., MP.

One of the drinks that are quite often found is cendol. Cendol originally comes from West Java, made from rice flour or hunkwe flour which has a fresh aroma. The Cendol is green, there are dyes from suji leaves or pandan leaves and have a smooth texture. However, in the market are also quite often found cendol with the addition of food coloring which makes the Cendol becomes red. The purpose of this research is to analyze the content of formalin (preservative) and rhodamin B (red coloring) qualitatively in Pasar Besar, Pasar Gadang, and Pasar Oro-oro Dowo in Malang. The design of this study is observational, that is digging data about chemical quality of Cendol in Malang (Rhodamine B and Formalin). The research was conducted in April-May 2018 at Chemical Laboratory of Halal Center of Islamic State University of Malang for qualitative test of formalin and rhodamine B. From the research result, it is found that all cendol samples did not contain formalin, while 3 out of 4 samples contain food coloring red rhodamine B in Pasar Besar and Pasar Gadang. Therefore, the controlling and counseling by the Health Office of Malang City regularly in terms of the use of food additives (BTP) and the socialization of the use of natural food coloring is needed.

Keywords : Cendol, Formalin, Rhodamine B