

## DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN .....	i
LEMBAR PERSETUJUAN .....	ii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
ABSTRAK .....	x
ABSTRACT .....	xi
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	3
1.4 Manfaat Penelitian .....	3
1.5 Kerangka Konsep.....	4
BAB II.....	5
2.1 Keamanan Pangan.....	5
2.2 Bahan Tambahan Pangan (BTP).....	5
2.1.2 Pengertian Bahan Tambahan Pangan (BTP).....	5
2.2.1 Penggolongan Bahan Tambahan Pangan .....	6
2.3 Pewarna Bahan pangan .....	6
2.3.1 Pengertian Pewarna Bahan Pangan .....	6
2.3.2 Tujuan Penambahan Zat Pewarna .....	7
2.3.3 Klasifikasi Zat Pewarna Bahan Pangan .....	7
2.4 Rhodamin B .....	8
2.5 Analisis Kualitatif Rhodamin B.....	9
2.5.1 Kromatografi Lapis Tipis (KLT) .....	9
2.5.2 Test Kit.....	10
2.6 Analisis Kuantitatif Rhodamin B.....	11
2.6.1 Spektrofotometri UV-Vis.....	11
2.6.2 KLT-Densitometri.....	11
BAB III .....	13
METODE PENELITIAN.....	13
3.1 Jenis Penelitian.....	13
3.2 Langkah-langkah penelusuran literatur .....	13
3.2.1 Menentukan Topik .....	13
3.2.2 Merumuskan PICO.....	13
3.2.3 Kata Kunci .....	14
3.2.4 Data Base Pencarian.....	14
3.2.5 Kriteria Inklusi dan Eksklusi.....	14
3.2.6 Penelusuran Literatur .....	15
3.2.7 Penilaian Kualitas.....	15
BAB IV .....	16
4.1 Hasil .....	16
4.1.1 Hasil Referensi 1 .....	19
4.1.2 Hasil Referensi 2 .....	19

4.1.3	Hasil Referensi 3 .....	21
4.1.4	Hasil Referensi 4 .....	22
4.1.5	Hasil Referensi 5 .....	23
4.1.6	Hasil Referensi 6 .....	24
4.2	Pembahasan .....	25
BAB V	.....	29
5.1	Kesimpulan .....	29
5.2	Saran .....	29
DAFTAR PUSTAKA	.....	30

## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Bahan Pewarna Sintetis yang Dilarang .....	7
Tabel 3. 1 Merumuskan PICO .....	13
Tabel 3. 2 Kriteria Inklusi dan Eksklusi .....	14
Tabel 4. 1 Data tentang gambaran Rhodamin B pada makanan dengan pengujian kualitatif dan kuantitatif .....	16
Tabel 4. 2 Hasil uji Kromatografi Lapis Tipis .....	19
Tabel 4. 3 Hasil absorbansi dan kadar Rhodamin B .....	19
Tabel 4. 4 Hasil pemeriksaan Kualitatif Rhodamin B pada sampel dengan metode Kromatografi Lapis Tipis.....	20
Tabel 4. 5 Hasil analisis Kromatografi Lapis Tipis dengan eluen n- butanol : asam asetat : ammonia (10:4:5).....	21
Tabel 4. 6 Hasil Penentuan kadar Rhodamin B pada sampel .....	22
Tabel 4. 7 Pemeriksaan kandungan Rhodamin B pada es krim yang dijual dipasaran .....	22
Tabel 4. 8 Data Hasil identifikasi Rhodamin B pada daging kebab .....	23
Tabel 4. 9 Hasil KLT Rhodamin B pada Kue Kuk .....	24
Tabel 4. 10 Makanan yang diduga mengandung Rhodamin B .....	26
Tabel 4. 11 Makanan yang positif mengandung Rhodamin B.....	26
Tabel 4. 12 Gambaran noda yang positif mengandung Rhodamin B .....	27
Tabel 4. 13 Perbandingan Eluen yang digunakan .....	28
Tabel 4. 14 Hasil Indeks Polaritas Eluen .....	29