

ABSTRAK

Bella Febriana Putri Pratama, Studi Literatur Analisis Rhodamin B pada Makanan dengan Pengujian Kualitatif dan Kuantitatif. Dibimbing Riska Yudhistia Asworo, S.Si., M.Si

Semakin berkembangnya zaman semakin banyak ditemukan makanan yang di campur dengan bahan tambahan pangan yang terlarang seperti Rhodamin B. Rhodamin B merupakan pewarna sintesis yang kegunaannya sebagai pewarna tekstil atau pewarna pakaian. Studi literatur ini dilakukan untuk mengetahui makanan apa saja yang mengandung senyawa Rhodamin B dan metode yang digunakan. Untuk mendapatkan kedua data tersebut maka dilakukan Studi literatur dengan metode tradisional review dengan sumber jurnal dari situs Google Cendekia dan Portal Garuda. Artikel Ilmiah yang ditelusuri pada situs Google Cendekia dan Portal Garuda harus memenuhi kriteria inklusi dan eksklusi yang telah ditentukan oleh penulis. Kata kunci yang digunakan dalam pencarian literatur Review ini adalah makanan, Rhodamin B, analisis kualitatif dan analisis kuantitatif. Hasil pencarian didapatkan 12 topik literatur review, dari 12 artikel yang memenuhi kriteria inklusi dan eksklusi diperoleh sebanyak 6. Dari hasil Review yang dilakukan menunjukkan terdapat 6 makanan yang diduga mengandung Rhodamin B yaitu kue red velvet, dan Bolu kukus yang dilakukan menggunakan KLT dan Spektrofotometri UV-Vis, sedangkan Kerupuk, es krim, daging kebab, dan kue kuk-kuk yang dilakukan dengan KLT. Dari keenam makanan yang diduga mengandung Rhodamin terdapat 5 makanan yang terdeteksi mengandung Rhodamin B yaitu red velvet, bolu kukus, kerupuk, es krim dan daging kebab. Rhodamin B penggunaannya pada makanan tidak diperbolehkan sama sekali, sehingga pengujian kualitatif saja sudah cukup mewakili untuk proses identifikasi.

Kata kunci : Rhodamin B, Makanan, Kualitatif dan Kuantitatif