

ABSTRAK

Aninda Titiandani. Identifikasi *Methanyl Yellow* Menggunakan Strip Test berbasis Membran *Nata de coco* Terimobilisasi Antosianin dengan Ekstrak Buah Bit (*Beta vulgaris l.*). Dibimbing oleh Riska Yudhistia Asworo, S.Si., M.Si.,

Methanyl Yellow merupakan salah satu bahan yang dilarang digunakan sebagai BTP (Bahan Tambahan Pangan) menurut Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No 22 Tahun 2023. Temuan makanan yang mengandung *methanyl yellow* masih banyak ditemukan di Indonesia salah satu jenisnya pada manisan buah. Salah satu manisan buah yang masih banyak ditemukan *methanyl yellow* adalah pada manisan mangga. Penelitian bertujuan untuk mengetahui ada atau tidaknya kandungan *methanyl yellow* yang terdapat pada manisan mangga yang dijual di Alun-Alun Kota Mojokerto. Analisis kandungan *methanyl yellow* pada manisan mangga dilakukan secara kualitatif menggunakan menggunakan strip test dengan ekstrak buah bit sebagai reagenya. Ekstrak buah bit yang mengandung senyawa antosianin dapat digunakan karena warna pada kondisi asam dan basa berbeda. Pada pH asam berwarna ungu kemerahan sedangkan pada pH basa menjadi kuning kecoklatan. Hasil pengujian menggunakan strip test, sampel yang positif mengandung *methanyl yellow* ditunjukkan dengan adanya perubahan warna yang awalnya merah keunguan menjadi merah memudar. Jika negatif ditunjukkan dengan adanya perubahan warna menjadi kuning kecoklatan. Pada ketiga sampel didapatkan hasil positif karena warna strip test setelah pengujian tersebut menjadi merah memudar.

Kata Kunci: *Methanyl Yellow, strip test, Antosianin, Buah bit*