

ABSTRAK

Tahu adalah makanan yang populer di masyarakat Indonesia sebagai makanan sehari-hari, kepopuleran tahu tidak hanya terbatas karena rasanya yang enak, tetapi juga mudah untuk membuatnya dan dapat diolah menjadi berbagai bentuk masakan serta harganya yang murah dan bergizi. Namun ada beberapa kasus dimana masih ada yang menggunakan bahan tambahan pewarna yang dilarang untuk makanan salah satunya adalah metanil yellow pada produk tahu kuning.

Metanil yellow merupakan bahan yang dilarang dipakai dalam produk pangan. Dilarangnya hal tersebut diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 239/Menkes/Per/V/1985 tentang Bahan Berbahaya yang Dilarang untuk Pangan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui ada atau tidaknya kandungan metanil yellow yang dinyatakan sebagai bahan pewarna berbahaya pada makanan tahu kuning di Kabupaten dan Kota Kediri

Metode penelitian yang digunakan *sampling purposive*, dengan jumlah sampel yang diambil sebanyak 12 sampel tahu kuning di sekitar Kabupaten dan Kota Kediri. Dalam identifikasinya dilakukan dengan metode kromatografi lapis tipis dengan beberapa tahapan prosedur yang dilakukan yaitu persiapan benang wol bebas lemak, persiapan plat KLT, pembuatan larutan standar metanil yellow, preparasi sampel, dan pengujian kualitatif dengan KLT. Uji dilakukan dengan 3 kali replikasi kemudian dibandingkan dengan baku standar metanil yellow menggunakan eluen n butanol : asam asetat : akuades (4 : 5 : 1). Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 12 sampel yang diuji tidak teridentifikasi adanya zat warna metanil yellow. Kesimpulan penelitian ini adalah 12 sampel tahu kuning tidak mengandung metanil yellow.

Kata kunci : tahu kuning, metanil yellow, kromatografi lapis tipis.