

**IDENTIFIKASI RHODAMIN B PADA KERUPUK MERAH YANG
DIJUAL DI PASAR TRADISIONAL KOTA PADANG**



Skripsi
Diajukan ke Fakultas Kedokteran Universitas Andalas sebagai
Pemenuhan Salah Satu Syarat untuk Mendapatkan
Gelar Sarjana Kedokteran

Oleh

ATIKA DELLY PUTRI
NIM: 1410311029

Dosen Pembimbing :

- 1. Dra. Machdawaty Masri, M.Si, Apt**
- 2. dr. Lili Irawati, M. Biomed**

FAKULTAS KEDOKTERAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG

2018

IDENTIFICATION OF RHODAMINE B ON RED CRACKERS SOLD IN TRADITIONAL MARKETS IN PADANG CITY

By
Atika Delly Putri

ABSTRACT

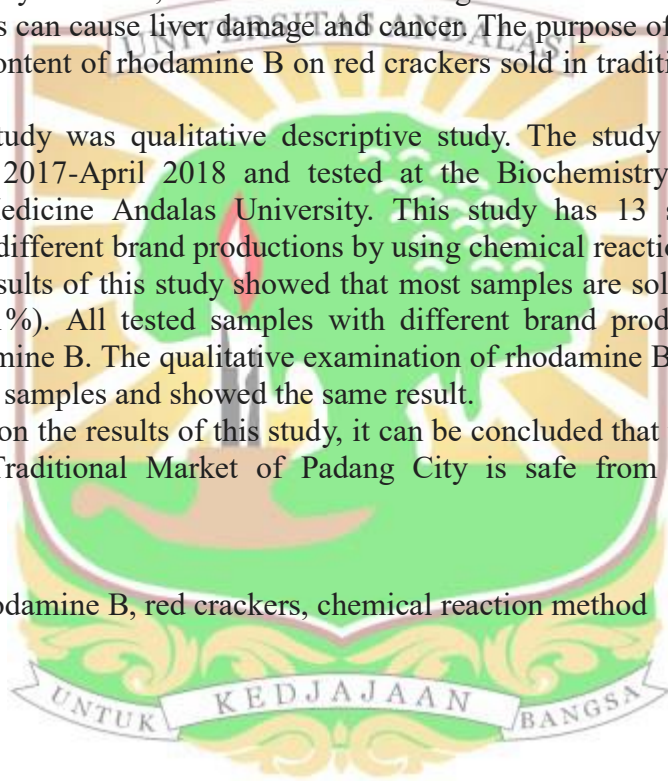
Rhodamine B is a prohibited substance used as food additives, usually used in the paper industry, wood, textiles. Rhodamine B is misused as a food dye to give a red and striking color to attract consumers attention to buy it which one of them is red crackers. Rhodamine B can cause interference to the body. Rhodamine B poisoning is most common in the digestive system, but it can also cause respiratory irritation, mucose irritation and gastrointestinal irritation. Its use in long periods can cause liver damage and cancer. The purpose of this research is to know the content of rhodamine B on red crackers sold in traditional markets in Padang City.

This study was qualitative descriptive study. The study was conducted from August 2017-April 2018 and tested at the Biochemistry Laboratory of Faculty of Medicine Andalas University. This study has 13 samples of red crackers with different brand productions by using chemical reaction method.

The results of this study showed that most samples are sold in Pasar Raya Padang (35.71%). All tested samples with different brand productions did not contain rhodamine B. The qualitative examination of rhodamine B was repeated 3 times for each samples and showed the same result.

Based on the results of this study, it can be concluded that the red crackers sold in the Traditional Market of Padang City is safe from the content of rhodamine B.

Keywords: rhodamine B, red crackers, chemical reaction method



IDENTIFIKASI RHODAMIN B PADA KERUPUK MERAH YANG DIJUAL DI PASAR TRADISIONAL KOTA PADANG

Oleh
Atika Delly Putri

ABSTRAK

Rhodamin B merupakan zat yang dilarang penggunaannya sebagai bahan tambahan pangan, umumnya digunakan pada industri kertas, kayu, tekstil. Rhodamin B disalahgunakan sebagai pewarna makanan untuk memberikan warna merah dan mencolok sehingga menarik perhatian konsumen untuk membelinya salah satunya adalah kerupuk merah. Rhodamin B dapat menyebabkan gangguan pada tubuh. Keracunan rhodamin B paling sering terjadi pada sistem pencernaan, selain itu penggunaannya juga bisa menyebabkan iritasi saluran pernapasan, mukosa dan iritasi saluran pencernaan. Penggunaannya dalam jangka panjang bisa menyebabkan kerusakan hati dan kanker. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi kandungan rhodamin B pada kerupuk merah yang dijual di Pasar Tradisional Kota Padang.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif. Penelitian ini dilakukan dari Agustus 2017-April 2018 dan pengujian di Laboratorium Biokimia Fakultas Kedokteran Universitas Andalas. Penelitian ini memiliki 13 sampel kerupuk merah dengan merek produksi yang berbeda dengan pengujian menggunakan metode reaksi kimia.

Hasil penelitian ini didapatkan bahwa sampel yang paling banyak dijual di Pasar Raya Padang (35.71%). Seluruh sampel yang diperiksa dengan merek produksi yang berbeda tidak mengandung rhodamin B. Pemeriksaan kualitatif rhodamin B dilakukan pengulangan sebanyak 3 kali untuk masing-masing sampel dan menunjukkan hasil yang sama.

Berdasarkan hasil penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa kerupuk merah yang dijual di Pasar Tradisional Kota Padang aman dari kandungan rhodamin B.

Kata kunci : rhodamin B, kerupuk merah, metode reaksi kimia