

**IDENTIFIKASI RHODAMIN B PADA SAUS CABAI YANG
TERDAPAT PADA JAJANAN YANG DIJUAL DI
KECAMATAN PAUH KOTA PADANG**



Skripsi

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

Oleh

ADE KURNIA

NIM: 1410312006

Pembimbing

1. Drs. Endrinaldi, MS

2. Dr. dr. Aisyah Elliyanti, Sp.KN, M.Kes

FAKULTAS KEDOKTERAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2019

ABSTRACT

IDENTIFICATION OF RHODAMINE B IN CHILI SAUCE ON SNACKS SOLD AT PAUH SUB-DISTRICT OF PADANG CITY

by

ADE KURNIA

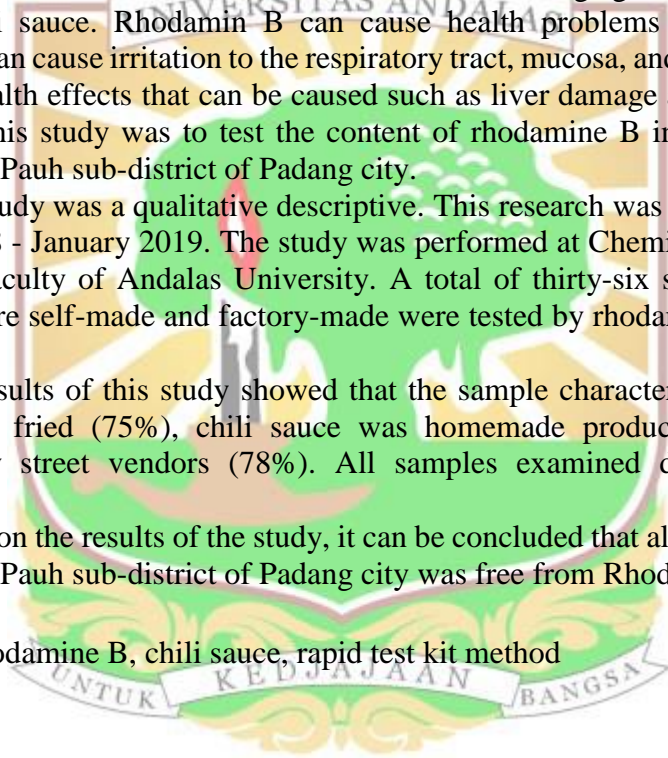
Rhodamine B is synthetic colouring substance that has been prohibited from being used in food product. Rhodamine B is usually used as dye in paper, textile and paint production. Rhodamine B is abused as a colouring agent on food, one of which is chili sauce. Rhodamin B can cause health problems and poisoning. Rhodamin B can cause irritation to the respiratory tract, mucosa, and digestive tract. Long-term health effects that can be caused such as liver damage and cancer. The objective of this study was to test the content of rhodamine B in chili sauce on snacks sold at Pauh sub-district of Padang city.

This study was a qualitative descriptive. This research was conducted from February 2018 - January 2019. The study was performed at Chemistry Laboratory of Medical Faculty of Andalas University. A total of thirty-six samples of chili sauce which are self-made and factory-made were tested by rhodamin B rapid test kit.

The results of this study showed that the sample characteristics of the 36 samples were fried (75%), chili sauce was homemade product (83.3%), and distributed by street vendors (78%). All samples examined did not contain rhodamine B.

Based on the results of the study, it can be concluded that all chili sauces on snacks sold at Pauh sub-district of Padang city was free from Rhodamine B.

Keywords: rhodamine B, chili sauce, rapid test kit method



ABSTRAK

IDENTIFIKASI RHODAMIN B PADA SAUS CABAI YANG TERDAPAT PADA JAJANAN YANG DIJUAL DI KECAMATAN PAUH KOTA PADANG

oleh

ADE KURNIA

Rhodamin B adalah zat pewarna sintetis yang dilarang penggunaannya dalam produk makanan. Rhodamin B biasa digunakan sebagai pewarna kertas, tekstil dan cat. Rhodamin B disalahgunakan sebagai pewarna pada makanan, salah satunya pada saus cabai. Rhodamin B dapat menyebabkan gangguan pada kesehatan dan juga keracunan. Rhodamin B dapat menyebabkan iritasi pada saluran pernapasan, mukosa, dan saluran pencernaan. Dampak jangka panjang terhadap kesehatan yang dapat ditimbulkan seperti kerusakan hati dan kanker. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menguji kandungan rhodamin B pada saus cabai yang terdapat pada jajanan yang dijual di Kecamatan Pauh Kota Padang.

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif. Penelitian ini dilakukan dari Februari 2018 – Januari 2019. Pengujian dilakukan di Laboratorium Kimia Fakultas Kedokteran Universitas Andalas. Sebanyak 36 sampel saus cabai baik yang merupakan buatan sendiri dan pabrik diuji dengan menggunakan rhodamin B *rapid test kit*.

Hasil penelitian ini didapatkan karakteristik sampel dari 36 sampel yang diuji yaitu jenis jajanan yang paling banyak menggunakan saus cabai adalah gorengan (75%), saus cabai merupakan buatan sendiri (83,3%), dan didistribusikan secara kaki lima (78%). Seluruh sampel yang diperiksa tidak ditemukan kandungan rhodamin B.

Berdasarkan hasil penelitian, disimpulkan bahwa seluruh saus cabai yang terdapat pada jajanan yang dijual di Kecamatan Pauh Kota Padang bebas dari rhodamin B.

Kata Kunci: Rhodamin B, saus cabai, metode *rapid test kit*