

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kerupuk merah adalah salah satu jenis makanan dibuat dari bahan-bahan yang mengandung pati cukup tinggi dan makanan yang dikenal luas oleh masyarakat. Kerupuk merupakan lauk sederhana dan dijadikan lauk makanan, karena rasanya yang gurih dan enak yang dapat menambah selera makan (Purwanti, 2011). Kerupuk merupakan suatu jenis makanan kecil yang sudah lama dikenal oleh sebagian besar masyarakat Indonesia. Kerupuk sangat beragam dalam bentuk, ukuran, warna, bau, rasa, kerenyahan, ketebalan, ataupun nilai gizinya. Berdasarkan bahan-bahan pemberian rasa yang digunakan dalam pengolahannya, dikenal kerupuk udang, kerupuk ikan dan berbagai jenis lainnya (Koswara, 2009). Undang-undang Republik Indonesia No.18 tahun 2012 menyatakan bahwa pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air. Makanan dan minuman yang disediakan baik yang diolah maupun tidak diolah untuk dikonsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan pembuatan makanan atau minuman.

Makanan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia yang terpenting dan salah satu faktor yang sangat esensial bagi pertumbuhan dan perkembangan manusia. Menariknya penampilan, lezat rasanya dan tinggi nilai gizinya apabila tidak aman dikonsumsi maka makanan tersebut tidak ada nilainya. Keamanan makanan diartikan sebagai terbebasnya makanan dari zat-zat atau bahan-bahan

yang dapat membahayakan kesehatan tubuh tanpa membedakan apakah zat itu secara alami terdapat dalam bahan makanan yang digunakan atau tercampur secara sengaja atau tidak sengaja kedalam bahan makanan atau makanan jadi (Sihombing, 2013). Keamanan pangan merupakan syarat penting yang harus ada pada makanan yang akan dikonsumsi oleh setiap manusia. Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 menyatakan bahwa kualitas pangan yang dikonsumsi harus memenuhi beberapa kriteria, diantaranya adalah aman, bergizi, dan bermutu. Aman berarti makanan terhindar dari cemaran biologis, mikrobiologi, kimiawi, logam berat dan cemaran lainnya yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia (Mudjajanto, 2014). Rhodamin B merupakan zat warna sintetis berupa serbuk Kristal berwarna hijau atau ungu kemerahan, tidak berbau, serta mudah larut dalam larutan warna merah terang dan juga dilarang penggunaannya dalam produk pangan karena zat warna tersebut merupakan bahan pewarna tekstil atau pakaian, jika dikonsumsi akan berbahaya untuk kesehatan (Paulina, 2011)

Kumalasari (2015) melakukan penelitian pada kerupuk merah di Pasar Antasri Kota Banjarmasin, menetapkan ada satu sampel yang positif dari 6 sampel yang diuji. Kasus yang paling sering ditemui tentang penyalahgunaan pewarna sintetis yang dilarang adalah penggunaan pewarna *Rhodamin B*. Penggunaan pewarna sintetis ini dikarenakan mudah didapat atau dibeli, penggunaannya lebih praktis dan efisien, memberikan efek warna pada produk pangan lebih menarik serta lebih cerah dan memiliki stabilitas yang tinggi terhadap berbagai kondisi lingkungan kemajuan teknologi mampu menciptakan zat warna sintetis dengan berbagai variasi warna. Dawile (2013) melakukan

penelitian zat pewarna *Rhodamin B* pada kerupuk yang beredar di Kota Manado, sampel positif mengandung *Rhodamin B*. Hasilnya terbukti bahwa zat pewarna merah dan kuning pada kerupuk mengandung zat *Tartazine* dan *Rhodamin B* (Uriani, 2013). Hasil penelitian Dawile menunjukkan bahwa sampel yang diperiksa ditemukan satu sampel positif mengandung *Rhodamin B*, seperti hasil survey BPOM di Pasar Bale Endah kabupaten Bandung pada tahun 2020 berhasil menemukan zat *Rhodamin B* pada terasi, udang rebon, kerupuk dan rangginang melalui pemeriksaan pada sejumlah sampel makanan dan minuman (BPOM, 2020).

Berdasarkan hal tersebut, penulis bermaksud melakukan penelitian untuk membuktikan ada tidaknya kandungan *Rhodamin B* pada kerupuk merah yang dijual di Pasar Kabupaten Rokan Hulu.

1.2 Rumusan Masalah

Keamanan pangan merupakan syarat penting yang harus ada pada pangan yang akan dikonsumsi oleh setiap manusia. Kasus yang paling sering ditemui tentang penyalahgunaan seperti pewarna sintetis, dimana pewarna sintetis ini dilarang dalam penambahan makanan dan minuman salah satunya *Rhodamin B*. Penelitian ini dilakukan untuk membuktikan ada tidaknya kandungan *Rhodamin B* pada kerupuk merah di Pasar Kabupaten Rokan Hulu.

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui ada tidaknya kandungan *Rhodamin B* pada kerupuk merah yang dijual di Pasar Kabupaten Rokan Hulu.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang kerupuk merah yang menggunakan *Rhodamin B*
2. Memberikan pengetahuan tata cara pengujian pangan yang mengandung *Rhodamin B*

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Bahan Tambahan Pangan

Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang pangan dinyatakan bahwa pemerintah berkewajiban untuk menjamin terwujudnya penyelenggaraan keamanan pangan yang salah satunya dilaksanakan melalui pengaturan penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) untuk menjaga pangan yang dikonsumsi masyarakat tetap aman dan higienis. Saparinto dan Hidayati (2006) secara umum adalah untuk meningkatkan nilai gizi makanan, memperbaiki nilai estetika dan sensori makanan dan memperpanjang umur simpan (*shelf life*) makanan. Bahan Tambahan Pangan (BTP) secara umum adalah bahan yang biasanya tidak digunakan sebagai bahan makanan dan biasanya bukan merupakan komponen khas makanan, mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi yang dengan sengaja ditambahkan kedalam makanan untuk maksud teknologi pada pembuatan, pengolahan, penyiapan, perlakuan, pengepakan, pengemasan dan penyimpanan (Wisnu, 2006).

Bahan tambahan makanan adalah zat yang ditambahkan dan dicampurkan sewaktu pengolahan makanan untuk meningkatkan mutu, salah satunya pewarna (Cahyadi, 2012). BTP dibedakan menjadi BTP yang diizinkan dan BTP yang dilarang/berbahaya untuk digunakan. Bahan tambahan pangan (BTP) yang diizinkan, penggunaannya harus diberikan dalam batasan dimana konsumen tidak menjadi keracunan dengan mengkonsumsi tambahan zat tersebut yang dikenal dengan istilah ambang penggunaan. Sementara BTP yang dilarang, penggunaan dengan dosis sekecil apapun tetap tidak

diperbolehkan. Penyimpanan dalam penggunaannya akan membahayakan kita bersama, khususnya generasi muda sebagai penerus pembangunan bangsa (Cahyadi, 2008). Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) dalam proses produksi pangan perlu diwaspadai bersama, baik oleh produsen maupun oleh konsumen (Febrianti, 2017).

Tujuan penggunaan bahan tambahan pangan adalah untuk mengawetkan makanan dengan mencegah pertumbuhan mikroba perusak pangan atau mencegah terjadinya reaksi kimia yang dapat menurunkan mutu pangan. BTP (bahan tambahan pangan) merupakan bahan yang ditambahkan kedalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan (2012). Banyak produsen kerupuk yang menambahkan bahan tambahan pangan yang aman, tidak jarang juga ada bahan tambahan yang dilarang misalnya zat pewarna *Rhodamin B*.

2.2 Zat Pewarna Makanan

Zat pewarna adalah salah satu zat tambahan dalam makanan yang dapat memberikan warna agar terlihat lebih menarik (Febrina, 2013). Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 33 Tahun 2012 menyatakan bahwa Bahan Tambahan Pangan (BTP) merupakan bahan yang ditambahkan dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk dalam pangan. Peraturan tersebut juga menyatakan bahwa *Rhodamin B* merupakan (BTP) Bahan Tambahan Pangan yang dilarang penggunaannya dalam makanan (Kumalasari, 2015). Jenis pewarna makanan ada berupa cairan, bubuk dan gel. Tujuan menambahkan zat pewarna pada makanan adalah untuk memberi warna tertentu pada makanan, membuat makanan terlihat menarik, mengembalikan warna yang

hilang selama pengolahan dan meningkatkan kualitas dan juga untuk mempengaruhi konsumen untuk membeli suatu produk pangan (Lakshmi, 2014). Akan tetapi dengan makin berkembangnya industri makanan, baik dalam jumlah maupun jenisnya, maka zat warna sintetis yang dalam beberapa hal mempunyai kelebihan-kelebihan tertentu mendesak bahan pewarna alami (Astawan, 2008).

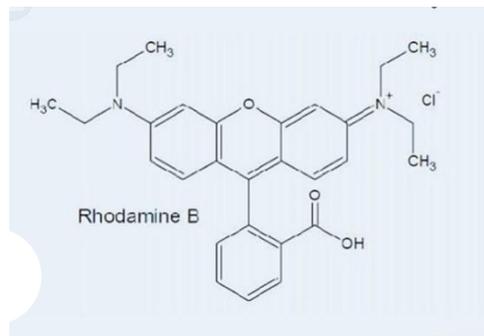
Secara garis besar, dikenal dua jenis zat pewarna yang termasuk dalam golongan bahan tambahan pangan, yaitu zat pewarna alami dan pewarna sintetis (Cahyadi, 2012). Peraturan mengenai penggunaan zatpewarna diizinkan dan dilarang untuk pangan diatur melalui Peraturan Kepala BPOM RI NO.37 Tahun 2013 Tentang batas Maksimum penggunaan Bahan Tambahan Pangan pewarna, *Rhodamin B* merupakan Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang dilarang penggunaannya dalam makanan. Beberapa pedagang karena ketidaktahuan telah menggunakan beberapa bahan pewarna yang dilarang untuk pangan, seperti *Rhodamin B* yang ditemukan pada produk sirup jajanan, kerupuk, saus, terasi merah. Hasil penelitian jajanan yang beredar di Bandung bahwa 25 sampel makanan dan minuman, terdapat 5 sampel yang positif mengandung zat warna yang dilarang oleh pemerintah, yaitu *Rhodamin B* pada produk sirup jajanan, kerupuk dan terasi merah (Cahyadi, 2012). Selain itu *Rhodamin B* disalahgunakan oleh produsen untuk membuat saus tomat dengan warna merah (Wijaya, 2011).

2.3 Rhodamin B

Rhodamin B adalah pewarna sintetis berwarna merah keunguan, umum digunakan dalam pewarnaan kertas, tinta dan tekstil (Anggrahini, 2015).

Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 33 Tahun 2012 menyatakan bahwa Bahan Tambahan Pangan (BTP) merupakan bahan yang ditambahkan dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk dalam pangan. Peraturan tersebut juga menyatakan bahwa *Rhodamin B* merupakan Bahan Tambahan Pangan yang dilarang penggunaannya dalam makanan (Kumalasari, 2015). *Rhodamin B* merupakan salah satu pewarna yang dilarang digunakan sebagai tambahan pewarna pada makanan berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 239/MenKes/ Per/V/85.

Rhodamin B sering disalahgunakan pada pembuatan kerupuk, terasi, saus cabe merah giling, agar-agar, aromanis/kembang gula, manisan, sosis, sirup, minuman dan lain-lain (BPOM, 2011). Era yang modern ini masih dijumpai pedagang yang ingin mendapatkan untung dengan cara yang tidak dibenarkan, diantaranya menggunakan pewarna teksti, yakni *Rhodamin B* (Ifu, dkk ,2016). Berikut adalah Gambar bubuk *Rhodamin B*.



Gambar 2. 1. RumusRhodamin B(Sumber: google.com)

Nama : C.I. Basic Violet 10
Nomor CAS : 81 – 88 – 9
Nomor HS : 3204.12.000
Rumus Molekul : $C_{28}H_{31}ClN_2O_3$

Pramono (2013) menyatakan bahwa jalur masuknya *Rhodamin B* kedalam tubuh manusia bisa melalui dermal/kulit dan oral/makanan dan minuman. *Rhodamin B* masuk melalui saluran pernapasan kemudian *Rhodamin B* terakumulasi di alveoli sehingga menghalangi difusi oksigen kedalam darah. *Rhodamin B* yang terakumulasi akan menyebabkan inflamasi pada dinding alveoli, hal ini disebabkan karena radikal bebas yang terkandung dalam senyawa *Rhodamin B* mengganggu sirkulasi oksigen dan nutrisi kedalam sel. Serbuk *Rhodamin B* dapat menyebabkan iritasi pada mata jika terpapar dan jika serbuk terhirup dapat menyebabkan iritasi pada saluran pernafasan (Sidabutar *et al.*, 2019) Penggunaan *Rhodamin B* dalam produk pangan dilarang karena bersifat karsinogenik kuat, dapat mengakibatkan gangguan fungsi hati hingga kanker hati (Mamoto dan Citraningtyas, 2013). Selain itu warna sintetis *Rhodamin B* jauh lebih murah dibandingkan pewarna makanan, dan warna sintetis biasanya lebih menggiurkan (Amir, dan Mahdi, 2017).

Imam (2012) menyatakan Penggunaan *Rhodamin B* dapat menyebabkan iritasi saluran pernapasan dan merupakan zat karsinogenik (dapat menyebabkan kanker). Penumpukan *Rhodamin B* dilemak dalam jangka waktu yang lama dengan jumlah yang terus menerus bertambah didalam tubuh, dapat menimbulkan kerusakan pada organ tubuh sampai mengakibatkan kematian (Mamoto dan Citraningtyas, 2013). Mata yang terkena *Rhodamin B* juga mengalami iritasi yang ditandai dengan mata kemerahan dan timbunan cairan pada mata (Yuliarti, 2007), karena *Rhodamin B* merupakan zat warna sintetis yang digunakan pada industri cat, tekstil dan kertas, maka zat warna ini dapat menyebabkan iritasi pada saluran

pernapasan dapat menyebabkan kerusakan hati dan merupakan zat karsinogenik (Chiang, 2011).

Rhodamin B merupakan zat warna sintetis yang umum digunakan sebagai pewarna tekstil, tetapi tidak boleh digunakan di dalam produk pangan. Penggunaan pewarna *Rhodamin B* pada jajanan anak sekolah dan saus sambal masih saja ditemukan. Restu (2017) menemukan bahwa dari 20 macam jajanan di lingkungan sekolah di Desa Sidokare, Sidoarjo sebanyak 30 persen teridentifikasi mengandung zat pewarna sintetis Rhodamin B. Laksmi dkk (2018) menyatakan bahwa ada 2 sampel saus sambal pasar tradisional di Denpasar terdeteksi mengandung *Rhodamin B*. Hasil penelitian Budiarso dkk (1983) menunjukkan bahwa *Rhodamin B* bersifat toxic, dengan bukti bahwa *Rhodamin B* dapat menghambat pertumbuhan hewan percobaan (mencit dan tikus), menyebabkan diare bahkan menyebabkan kematian, meskipun dengan dosis cukup rendah yaitu 0,117 mg per kg berat badan.

2.4 Kerupuk Merah

Kerupuk merupakan lauk sederhana dan dijadikan lauk makanan, karena rasanya yang gurih dan enak yang dapat menambah selera makan (Purwanti, 2011). Kerupuk merupakan jenis makanan kering yang sangat populer di Indonesia, mengandung pati cukup tinggi. Pada proses pembuatan kerupuk yang menjadi bahan baku utama pembuatan kerupuk adalah tepung tapioka (Nursyairah, 2018). Kerupuk merupakan makanan ringan yang populer dikalangan masyarakat Indonesia. Kerupuk dibuat dari tepung tapioka dicampur dengan air, kemudian diberi bumbu dan pengental sehingga menjadi

adonan. Selain bahan-bahan ini, adonan kerupuk dapat juga ditambahkan pewarna agar terlihat lebih menarik (Kumalasari, 2015).

Proses pengolahan kerupuk merah yang selama ini berkembang dikalangan masyarakat/industri masih bersifat tradisional (secara manual) mulai dari kegiatan hulu sampai kegiatan hilirnya yakni dari proses pencampuran bahan baku (tepung), memasak, pencetakan, perajangan sampai proses pengeringan menjadi bahan jadi (kerupuk merah) dan pengemasannya. Hal ini tentu saja membutuhkan tenaga kerja yang banyak, waktu yang lama, tempat yang luas dan biaya yang relatif besar sehingga mengakibatkan rendahnya produktifitas produksi. Salah satu makanan yang sangat disukai dan juga menarik perhatian banyak konsumen adalah kerupuk merah (Abdurrahmansyah *et al.*, 2017).



Gambar 2. 2. Kerupuk merah (www.homemadeindonesia.com)

Hal ini yang menyebabkan produsen kerupuk semakin kreatif dan kompetitif dengan menggunakan pewarna yang menarik dan tingkat stabilitas warna yang lebih baik, untuk menarik konsumen. Penelitian tentang kerupuk merah yang mengandung *Rhodamin B* di pasar Bringharjo, Jogjakarta terdapat 2 sampel yang positif dari 15 sampel (Rahayu dan Mahmuda, 2016). Di masyarakat beredar kerupuk berwarna Merah yang dicurigai menggunakan zat pewarna yang dilarang untuk makanan (zat pewarna untuk tekstil). Hal ini disebabkan karena zat

pewarna tersebut mudah didapatkan, warna menarik serta lebih tahan lama sehingga banyak konsumen yang menyukainya dan harganya lebih murah serta memberikan keuntungan yang lebih besar kepada produsen.

Beberapa pedagang dipasaran yang menjual kerupuk dengan penampilan yang menarik dan tahan terhadap berbagai kondisi lingkungan, dengan cara mewarnai dengan warna yang beragam. Konsumen di harapkan dapat mengetahui bahaya akan pewarna sintetis seperti *Rhodamin B* untuk tidak membeli jenis kerupuk yang mempunyai warna terlalu mencolok dan terdapat gumpalan warna yang tidak homogen pada permukaan kerupuk, karena pada dasarnya pewarna makanan dapat menggunakan pewarna-pewarna alami yang aman untuk kesehatan.

2.5 Karakteristik Kerupuk Merah

Kerupuk merupakan suatu makanan khas Indonesia yang mempunyai karakteristik kering, ringan, renyah dan banyak digemari oleh masyarakat luas serta dikenal sebagai makanan pembangkit selera makan atau dikonsumsi sebagai cemilan. Kerupuk banyak disukai oleh berbagai usia mulai dari anak-anak sampai orang dewasa karena kerupuk terdiri dari varian rasa, warna dan bentuk. Harga kerupuk dalam negeri sangat bervariasi tergantung pada kualitas rasa, pembungkusan, dan jenis bahan baku yang digunakan (Wahyono et al, 2010).

Karakteristik makanan yang mengandung *Rhodamin B* adalah warnanya mencolok, mengkilap terang, tidak merata atau masih ada yang mengumpul (Dawile *et al.*,2013). Adapun cara-cara makanan yang menggunakan pewarna alami yaitu menghasilkan karakteristik warna yang mudah pudar dan kurang stabil dan tidak mampu bertahan dalam jangka waktu yang cukup lama, sedangkan

pewarna sintetis bisa bertahan dalam jangka panjang dan warna terlihat lebih menarik, dan pada umumnya pewarna alami memiliki kelemahan yaitu warnanya yang tidak homogen dan harganya yang relative mahal (Tama *et al*, 2016). *Rhodamin B* biasanya disalahgunakan pada kerupuk, terasi arumanis/kembang gula, manisan, sosis, dan saus. Menurut Putriningtyas (2017) produk pangan yang mengandung *Rhodamin B* biasanya tidak ada label, merk dan identitas lainnya.

Ciri-ciri kerupuk merah yang mengandung Rhodamin B antara lain : 1) Berwarna merah cerah, mencolok/merah terang, 2) Biasanya terdapat gumpalan warna tidak homogen/rata, 3) Kemasan Curah / tanpa label.

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Tempat dan Waktu Penelitian

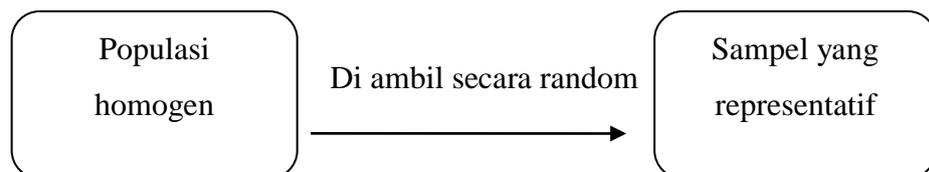
Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Terpadu Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Pasir Pengaraian pada bulan Januari sampai Februari 2023.

3.2 Alat dan Bahan Penelitian

Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah pipet tetes, gelas ukur, timbangan analitik, *beaker gelas*, saringan, cawan petri, spatula, alu. Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah sampel kerupuk merah, *Reagent Rapid Test Kits Rhodamin B*, larutan standar *Rhodamin B* dan air panas.

3.3 Metode Pengambilan Sampel

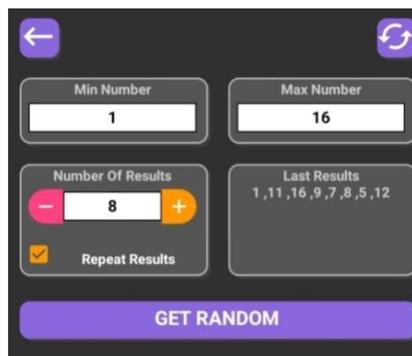
Metode yang digunakan pada pengambilan sampel adalah metode sampling acak sederhana (*simple random sampling*). Sampling acak sederhana adalah sebuah metode seleksi dan pengacakan terhadap unit-unit populasi. Masing-masing unit memiliki peluang yang sama untuk dipilih. Pemilihan dilakukan dengan tabel angka random atau menggunakan program komputer (Purnomo, 2017). Metode ini dilakukan jika anggota populasi dianggap homogen dan jumlah unit sampling dalam suatu populasi tidak terlalu besar (Margono, 2004). Metode ini dapat digambarkan sebagai berikut :



Gambar 3.1 Metode Simple Random Sampling (Sugiyono, 2001)

3.4 Penentuan Lokasi Pengambilan Sampel

Kabupaten Rokan Hulu memiliki 16 kecamatan yaitu Kecamatan Pendalian IV Koto, Kecamatan Rambah, Kecamatan Ujung Batu, Kecamatan Kabun, Kecamatan Tandun, Kecamatan Bangun Purba, Kecamatan Rokan IV Koto, Kecamatan Tambusai, Kecamatan Bonai, Kecamatan Rambah Hilir, Kecamatan Tambusai Utara, Kecamatan Kepenuhan Hulu, Kecamatan Rambah Samo, Kecamatan Kunto Darussalam, Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam, Kecamatan Kepenuhan. Enam belas kecamatan tersebut diambil delapan kecamatan untuk dijadikan sampel pada penelitian ini. Langkah penentuan sampel ditampilkan dalam Gambar 3.2



Gambar 3. 2. Tampilan Aplikasi *Random Generator*

Metode sampling acak sederhana dengan program aplikasi RANDOM mendapatkan hasil angka 1, 11, 16, 9, 7, 8, 5, 12. Berdasarkan nomor urut Kecamatan indeks Kecamatan yang terpilih untuk menjadi sampel adalah 1) Kecamatan Pendalian IV Koto, 11) Kecamatan Tambusai Utara, 16) Kecamatan Kepenuhan, 9) Kecamatan Bonai, 7) Kecamatan Rokan IV Koto, 8) Kecamatan Tambusai, 5) Kecamatan Tandun dan 12) Kecamatan Kepenuhan Hulu.

Berdasarkan jumlah 16 Kecamatan diambil 50% tersebut maka 8 Kecamatan dijadikan sampel penelitian ini.

Aplikasi *Random Generator* digunakan untuk mencari nama, kecamatan yang mewakili seluruh kecamatan yang ada di Kabupaten Rokan Hulu, yang akan dipilih dengan menggunakan *Random Generator*. Cara menggunakan aplikasi *Random Generator* yaitu Download aplikasi *Random Generator* di *handpone* kamu, klik apikasi *Random Generator* dan pilih *Random Number* kemudian akan muncul tampilan *Min Number*, *Max Number*, *Number Of Result*, *Last Results*, kemudian isi *Max Number* dengan seluruh kecamatan yang ada di Kabupaten Rokan Hulu yaitu enam belas kecamatan, selanjutnya *Number Of Results* di isi dengan delapan Kecamatan yang mewakili. Setelah itu klik *Get Random* kemudian akan muncul delapan angka dari enam belas kecamatan secara random (acak).

3.5 Persiapan Sampel

Siapkan terlebih dahulu kerupuk merah yang telah diambil berdasarkan metode *Sampling Acak Random* sederhana di Kecamatan Kabupaten Rokan Hulu

3.6 Analisis Kandungan Rhodamin B Dengan Menggunakan (*Test Kit Rhodamin B*)



Gambar 3.3 Rapid Test Kit Rhodamin B

Prosedur analisis kandungan Rhodamin B pada kerupuk merah melalui tahapan berikut ini : 1) Menyiapkan sampel kerupuk merah yang akan di tes, 2)

Rendam menggunakan air panas sebanyak 50 ml didalam *beaker glass* dengan suhu $\pm 100^{\circ}\text{C}$, 3) Saring kerupuk yang telah direndam menggunakan saringan, 4) Timbang menggunakan Timbangan Analitik sebanyak 3 ml, 5) Tumbuk sampel kerupuk menggunakan mortar dan alu, 6) Masukkan kedalam tabung reaksi, 7) Tambahkan aquades 5 ml, 8) Tambahkan 1 tetes Reagent Rapid Test Kit Rhodamin B 1 dan 3 tetes Reagent rapid test kit Rhodamin B 2, 9) Aduk sampel dalam tabung reaksi, 10) Jika warna berubah menjadi ungu (violet), maka sampel positif mengandung Rhodamin B.

3.7 Analisis Data

Hasil pengujian di analisis secara Deskriptif dengan menampilkan data hasil pengujian di Laboratorium. Data hasil pengujian dengan metode kualitatif diuraikan untuk menguji hipotesis penelitian.