

SKRIPSI

**DETEKSI METHANYL YELLOW PADA MIE KUNING
BASAH DI PASAR TRADISIONAL KECAMATAN RAMBAH
KABUPATEN ROKAN HULU**

OLEH:

SITI AMINAH
NIM. 2127047



**PROGRAM STUDI AGROTEKNOLOGI
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS PASIR PENGARAIAN
ROKAN HULU**

2026

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI : DETEKSI *METHANYL YELLOW* PADA MIE KUNING BASAH DI PASAR TRADISIONAL KECAMATAN RAMBAH KABUPATEN ROKAN HULU

NAMA : SITI AMINAH

NIM : 2127047

PRODI : AGROTEKNOLOGI

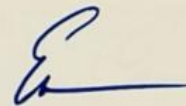
Telah disetujui :

Pembimbing I

Pembimbing II



Al Muzafri, STP., M.Si
NIDN. 1019128901



Ir.Edward Bahar MP.,Ph.D
NIDN. 1024066401

Mengetahui :

Ketua Program Studi
Agroteknologi

Dekan
Fakultas Pertanian



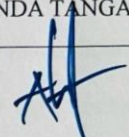
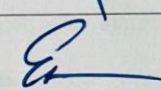
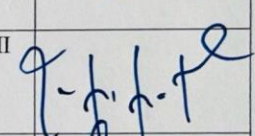
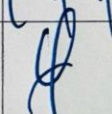
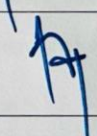
Khusnu Abdillah Siregar, M.P
NIDN. 1014129501



Al Muzafri, STP., M.Si
NIDN. 1019128901

LEMBAR PENGESAHAN PENGUJI

NAMA : SITI AMINAH
NIM : 2127047
PROGRAM STUDI : AGROTEKNOLOGI
JUDUL SKRIPSI : DETEKSI METHANYL YELOOW PADA KUNING
BASAH DIPASAR TRADISIONAL KECAMATAN
RAMBAH KABUPATEN ROKAN HULU

NO	NAMA PENGUJI	JABATAN	TANDA TANGAN
1	Al Muzafri, STP., M.Si	KETUA/ PENGUJI I	
2	Ir. Edward Bahar, MP, Ph. D	PENGUJI II	
3	Lufita Nur Alfiah, SP., M.Si	PENGUJI III	
4	Muhammad Alfatih, SP., MP	PENGUJI IV	
5	Khusnu Abdillah Siregar, SP., MP	PENGUJI V	

Mengetahui
Ketua Program Studi Agroteknologi



Khusnu Abdillah Siregar, SP., MP
NIDN.1014129501

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Siti Aminah

Nim : 2127047

Program studi : Agroteknologi

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi ini benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri, bukan merupakan pengambil alihan tulisan atau pikiran orang lain yang saya akui sebagai tulisan atau pikiran saya sendiri, jika dikemudian hari terbukti merupakan duplikat, tiruan, plagiat, atau dibuat oleh orang lain secara keseluruhan sebagian besar, maka skripsi ini dan gelar yang diperoleh karenanya batal demi hukum.

Rokan Hulu, Januari 2026

Yang menyatakan



Siti Aminah
Nim: 2127047

RIWAYAT HIDUP



SITI AMINAH Lahir di desa Sei-emas Kecamatan Kepenuhan Kabupaten Rokan Hulu Provinsi Riau pada tanggal 26 mei 2003. Dari pasangan Bapak Anuar dan Almh. Ibu Zaitun, anak Pertama dan menjadi anak satu-satunya. Riwayat pendidikan dimulai dari TK Islam Mawaddah dan tamat pada tahun 2009.dan melanjutkan

ke sekolah dasar (SD Islam Mawaddah), dan lulus pada tahun 2015. Melanjutkan ke MTs Negeri 4 Rokan Hulu dan lulus pada tahun 2018, Dan kembali melanjutkan pendidikan di MA swasta Kepenuhan dan lulus pada tahun 2021. Dan pada tahun 2021-2026 melanjutkan pendidikan di Universitas Pasir Pengaraian (UPP) dengan mengambil SI Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian. Pengalaman dalam Organisasi Himpunan Mahasiswa Agroteknologi (HIMAGROTEK), dan Badan Eksekutif Mahasiswa (BEM) Fakultas Pertanian.

Setelah itu penulis menyusun skripsi dengan judul Deteksi *Methanyl Yellow* Pada Mie Kuning Basah di Pasar Tradisional Kecamtan Rambah Kabupaten Rokan Hulu.

MOTTO

“cara untuk memulai yaitu dengan berhenti bicara dan mulai melakukan.
Keberhasilan bukanlah milik orang pintar, keberhasilan milik mereka yang mau
berusaha”

RINGKASAN

SITI AMINAH. Deteksi *Methanyl Yellow* Pada Mie Kuning Basah Dipasar Tradisional Kecamatan Rambah Kabupaten Rokan Hulu Dibimbing oleh Al Muzafri, STP.,M.Si dan Ir.Edward Bahar M.P., Ph.D

Bahan makanan mengandung beberapa unsur atau senyawa seperti air, karbohidat, protein, lemak, vitamin, enzim, pigmen dan lain-lain. Kandungan jenis bahan tersebut bergantung pada sifat alamiah dari bahan makanan tersebut. Terkadang adanya makanan yang tersedia tidak mempunyai bentuk yang menarik meskipun kandungan gizinya tinggi, dengan arti lain kualitas dari suatu produk makanan sangat ditentukan oleh tingkat kesukaan konsumen terhadap makanan tersebut. Teknologi pengolahan pangan dewasa ini berkembang cukup pesat, termasuk di Indonesia. Untuk memperoleh produk pangan olahan yang bercita rasa lezat, berpenampilan menarik, tahan lama, mudah dalam pengangkutan dan pendistribusiannya di gunakan berbagai bahan pendukung yang lazim disebut bahan tambahan makanan (Nugraheni, 2014).

Mie basah adalah salah satu mi yang paling mudah ditemukan di pasaran. Mie basah memiliki umur simpan yang cukup pendek karena mengandung banyak air, umur simpan mie basah yang pendek dimanfaatkan pedagang untuk menggunakan bahan kimia tertentu seperti *Methanyl yellow* untuk membuat mie bertahan lebih lama, terlihat lebih baik, dan terlihat baru dibuat/diproduksi, pewarna sintetis berbahaya seperti *Methanyl yellow* sering ditambahkan karena lebih mudah didapat dan harga yang relatif lebih murah dibandingkan dengan pewarna alami (Indriani *at al* , 2018).

Pada umumnya mie kuning basah memiliki masa simpan yang relative singkat. Tanpa penambahan bahan pengawet, masa penyimpanan mie basah

relative pendek sekitar 16-20 jam jika disimpan pada suhu ruang. Sehingga, pengusaha mie sering dirugikan oleh mie yang cepat basi tanpa bahan pengawet. Salah satu bahan pengawet yang banyak digunakan oleh pedagang yaitu, boraks atau formalin yang diketahui berbahaya bagi kesehatan dan keamanan pangan, Selain itu, penggunaan boraks juga sering kali dilakukan untuk memperbaiki tekstur mie agar menjadi lebih kenyal.

Salah satu pengawet sintetis yang berbahaya dan banyak di gunakan pada mie kuning basah adalah *methanyl yellow*, dengan tujuan agar mie kuning basah memiliki warna yang lebih cerah dan menarik. Penyalahgunaan *methanyl yellow* dan ketidaktahuan masyarakat mengenai pengawet untuk makanan dan berbahaya bagi tubuh manusia. Berdasarkan latar belakang permasalahan tersebut, maka penelitian ini perlu dilakukan untuk membuktikan ada tidaknya *methanyl yellow* pada mie kuning basah dipasar tradisional Kecamatan Rambah.

Metode penelitian ini menggunakan teknik total sampling dalam pengambilan sampelnya. Total sampling adalah teknik pengambilan sampel dimana jumlah sampel sama dengan populasi. Alasan mengambil total sampling karena jumlah populasi yang kurang dari 100, seluruh populasi dijadikan sampel penelitian semuanya (Sugiyono, 2019). Sampel mie kuning basah di ambil dari 6 pasar yang ada di Kecamatan Rambah. Sampel mie kuning basah ini di ambil sebangak 500 gram kemudian dikemas didalam plastik kering. Wadah plastik diberi kode dengan mencantumkan alamat/nama desa dan nama pasar tempat pengambilan sampel. Setelah itu sampel mie kuning basah tersebut dibawa ke laboratorium untuk pengamatan dan pengujian.

Uji organoleptik akan dilakukan untuk menilai karakteristik fisik mie kuning basah yang diuji. Uji organoleptik yang digunakan uji mutu hedonik. Panelis dalam pengujian ini adalah mahasiswa S-1 Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Pasir Pangaraian yang berjumlah 19 orang. Panelis tersebut merupakan kategori panelis tidak terlatih yang dipilih berdasarkan jenis pendidikan. Sampel yang dinilai berjumlah 6 sampel, panelis menilai mie kuning basah yang diambil dari Pasar Tradisional Kecamatan Rambah Kabupaten Rokan Hulu yang terpilih berdasarkan tekstur, warna dan aroma. Satu persatu mie kuning basah akan dinilai menggunakan indra peraba atau perasa dan indra penciuman. Kemudian diberi tanda centang pada kolom yang disediakan dalam form pengujian organoleptik (Wahyono, 2016).

Berdasarkan hasil uji organeleptik lima dari enam sampel diduga mengandung *methanyl yellow*. Oleh karena itu dilakukan uji kualitatif untuk memastikan ada atau tidaknya kandungan *methanyl yellow* pada sampel tersebut.

Berdasarkan Tabel 4.2 hasil dari pemeriksaan uji *methanyl yellow* terhadap 6 mie kuning basah yang dijadikan sampel dan dianalisis membuktikan bahwa 6 sampel mie kuning basah yang terdapat dipasar tradisional Kecamatan Rambah Kabupaten Rokan Hulu tidak teridentifikasi mengandung *methanyl yellow*. Padahal pada uji organeleptik lima sampel positif mengandung *methanyl yellow*. Mie kuning basah yang mengandung *methanyl yellow* dan yang tidak mengandung *methanyl yellow*, dari segi tekstur dan aroma agak sulit dibedakan. Beberapa sampel mie kuning basah yang dinyatakan negatif mengandung *methanyl yellow* juga memiliki tekstur yang agak kenyal serta bau yang tidak sedap, Tidak ditemukannya kandungan *methanyl yellow* pada mie kuning basah yang telah di

uji menunjukkan mie kuning basah yang beredar di Pasar Tradisional Kecamatan Rambah Kabupaten Rokan Hulu telah memenuhi syarat mutu yang telah diatur dalam Standar Nasional Indonesia (SNI) 2987:2009) untuk menjamin kualitas mie kuning basah aman untuk dikonsumsi.

ABSTRAK

Mie basah adalah salah satu mie yang paling mudah ditemukan di pasaran. Mie basah memiliki umur simpan yang cukup pendek karena mengandung banyak air, umur simpan mie basah yang pendek dimanfaatkan pedagang untuk menggunakan bahan kimia tertentu seperti *Methanyl yellow* untuk membuat mie bertahan lebih lama, terlihat lebih baik, dan terlihat baru dibuat/diproduksi, pewarna sintetis berbahaya seperti *Methanyl yellow* sering ditambahkan karena lebih mudah didapat dan harga yang relatif lebih murah dibandingkan dengan pewarna alami (Indriani *at al* , 2018). Pada umumnya mie kuning basah memiliki masa simpan yang relatif singkat. Tanpa penambahan bahan pengawet, masa penyimpanan mie basah relative pendek sekitar 16-20 jam jika disimpan pada suhu ruang. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi keberadaan *methanyl yellow* dalam sampel mie kuning basah yang beredar di pasar tradisional Kecamatan Rambah Kabupaten Rokan Hulu. Berdasarkan hasil penilaian organoleptik dari 6 sampel 5 memiliki ciri-ciri mengandung *methanyl yellow* dari tekstur, aroma dan warna (menurut penilaian panelis), tetapi pemeriksaan uji *test kits methanyl yellow* tidak mengandung *methanyl yellow* yaitu PS, PB, PM, PG, dan PMN.

Kata kunci : *Mie Kuning Basah, Methanyl Yellow, Organeleptik*

ABSTRACT

Wet noodles are one of the most easily found noodles in the market. Wet noodles have a fairly short shelf life because they contain a lot of water, the short shelf life of wet noodles is exploited by traders to use certain chemicals such as Methanyl yellow to make noodles last longer, look better, and look freshly made/produced, dangerous synthetic dyes such as Methanyl yellow are often added because they are easier to obtain and relatively cheaper compared to natural dyes (Indriani et al, 2018). In general, wet yellow noodles have a relatively short shelf life. Without the addition of preservatives, the storage period of wet noodles is relatively short, around 16-20 hours if stored at room temperature. This study aims to identify the presence of methanyl yellow in wet yellow noodle samples circulating in traditional markets in Rambah District, Rokan Hulu Regency. Based on the results of organoleptic assessment of 6 samples, 5 have characteristics containing methanyl yellow from texture, aroma and color (according to panelists' assessment), but the examination of methanyl yellow test kits does not contain methanyl yellow, namely PS, PB, PM, PG, and PMN.

Keywords: Wet Yellow Noodles, Methanyl Yellow, Organeleptic

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN.....	Error! Bookmark not defined.
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN	ii
RIWAYAT HIDUP	iii
MOTTO	v
RINGKASAN.....	vi
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiv
KATA PENGANTAR.....	v
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Mie Kuning Basah	6
2.2 Keamanan Pangan.....	7
2.3 Bahan Tambahan Pangan	9
2.4 Methanyl yellow (C ₁₈ H ₁₄ N ₃ NaO ₃ S).....	9
2.5 Kecamatan Rambah	12
BAB III METODE PENELITIAN	14
3.1 Tempat dan Waktu	14
3.2 Bahan dan Alat.....	14
3.3 Pelaksanaan	14
3.3.1 Lapangan	14
3.3.2 Laboratorium	15
3.3.3 Parameter penelitian.....	16

3.5 Analisis Data.....	17
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	19
4.1 Hasil Uji Organeleptik	19
4.2 Hasil Pengujian Methanyl Menggunakan Test Kits Methanyl Yellow	21
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	27
5.1 Kesimpulan.....	27
5.2 Saran.....	27
DAFTAR PUSTAKA.....	27
LAMPIRAN	30

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1 Data pasar di Kecamatan Rambah Kabupaten Rokan Hulu	14
Tabel 3.2 Uji Organoleptik Pada mie Kuning Basah.....	17
Tabel 4.1 Hasil Uji Organoleptik Mie Kuning Basah.....	19
Tabel 4.2 Hasil pemeriksaan methanyl yellow pada mie kuning basah	22

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah Subhanahu Wa Ta'ala yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal penelitian yang berjudul “Uji kualitatif *Methanyl Yellow* Pada Mie Kuning Basah di Pasar Tradisional Kecamatan Rambah Kabupaten Rokan Hulu”. Merupakan syarat untuk menyelesaikan pendidikan S-1 Agroteknologi di Fakultas Pertanian Universitas Pasir Pengaraian. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Kedua orang tua yang selalu mendoakan, serta memberi dukungan baik berupa nasehat maupun pendanaan untuk kelancaran dan terselesainya proses perkuliahan.
2. Bapak Al Muzafri, S.TP, M.Si selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Pasir Pengaraian.
3. Bapak Khusnu Abdillah Siregar, SP., MP selaku Ketua Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Pasir Pengaraian.
4. Bapak Al Muzafri, S.TP, M. Si sebagai dosen pembimbing I dan Ir. Edward Bahar MP. Ph. D sebagai dosen pembimbing II yang telah memberikan masukan dan arahan untuk penulis dan kesempurnaan penulisan proposal ini.
5. Seluruh Bapak dan Ibu dosen yang telah memberi ilmu dan pengetahuannya kepada penulis selama menjadi mahasiswa di Program Studi Agroteknologi
6. Teman teman seangkatan dan semua pihak yang terlibat yang telah memberikan dukungan kepada penulis.

Untuk itu penulis terbuka untuk menerima kritikan dan saran guna penyempurnaan skripsi ini, untuk semua kritik dan saran yang di berikan, penulis ucapkan terimakasih.

Pasir Pengaraian, 29 Desember 2025

Penulis