

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Umumnya 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).

Pewarna makanan berfungsi untuk memberikan tampilan warna yang menarik pada makanan maupun minuman. Namun, Sebagian produsen memanfaatkan hal itu dengan mencari berbagai cara agar makanan maupun minuman yang di jual dapat menarik perhatian konsumen dengan cara menyalahgunakan pewarna yang tidak baik untuk Kesehatan. Secara umum jenis makanan yang disukai khususnya adalah makanan yang memenuhi selera dan terlihat menarik, yaitu baik dalam bentuk rupa, warna, bau, rasa, suhu dan tekstur. Agar makanan terlihat lebih menarik cita rasa yang baik dan tahan lama biasanya diberi zat aditif makanan

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 033 Tahun 2012 Bahan Tambahan Pangan yang selanjutnya disingkat BTP adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan. Tujuan penggunaan bahan tambahan pangan adalah dapat meningkatkan atau mempertahankan nilai gizi dan kualitas daya simpan, membuat bahan pangan lebih mudah dihidangkan, serta mempermudah preparasi bahan pangan (Cahyadi, 2012).

Pewarna merupakan salah satu bahan tambahan pangan yang sering digunakan masyarakat. Pengertian pewarna oleh Kementrian Kesehatan (2012), yaitu bahan tambahan pangan berupa pewarna alami dan pewarna sintetis, yang ketika ditambahkan atau diaplikasikan pada pangan, mampu memberi atau memperbaiki warna. Kini dengan berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi telah ditemukan zat warna sintetis, karena penggunaannya lebih praktis dan harganya lebih murah. Akan tetapi, seringkali terjadi penyalahgunaan pemakaian zat pewarna untuk sembarang bahan pangan, misalnya zat pewarna untuk tekstil dan kulit dipakai untuk mewarnai bahan pangan. Hal ini jelas sangat berbahaya bagi kesehatan karena adanya residu logam berat pada zat pewarna tersebut. Timbulnya penyalahgunaan tersebut antara lain disebabkan oleh ketidaktahuan masyarakat mengenai zat pewarna untuk pangan dan disamping itu harga zat pewarna untuk industri jauh lebih murah dibandingkan dengan harga zat pewarna untuk pangan (Cahyadi, 2012).

Pusat penelitian dan pengembangan Sosial Ekonomi Pertanian (2013). Data konsumsi mie basah di kalangan masyarakat desa menunjukkan rata-rata konsumsi sekitar 0,2 kg per individu dalam setahun, sedangkan dikalangan

penduduk kota mengkonsumsi sebanyak 0,3 kg per individu dalam pertahun. Dalam konteks pewarnaan mie kuning basah, penelitian terkait keamanan pangan mengindikasikan adanya penggunaan pewarna sintetis berbahaya seperti *Methanyl Yellow* yang sering disalahgunakan pada produk mie basah di pasar tradisional.

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).

Hasil penelitian dari Sihombing (2008) menunjukkan bahwa pewarna *methanyl yellow* ditemukan pada sampel mie kuning. Berdasarkan hasil 10 sampel yang diperiksa, 4 sampel diantaranya memiliki kadar *methanyl yellow* 0,0002-0,0029 mg/kg. Selain itu, uji laboratorium yang dilakukan oleh Aini (2015) di Pasar Tanjung Kabupaten Jember menemukan dari 11 sampel mie basah, diantaranya terdapat 6 sampel yang diidentifikasi positif mengandung pewarna *methanyl yellow*. Bersamaan dengan penelitian kualitatif yang dilakukan oleh Aini (2015), sebanyak enam dari 11 sampel mie kuning mengandung *Methanyl Yellow*. Penelitian kualitatif lainnya yang dilakukan oleh Indriani dan Suwita (2018), membuktikan bahwa tujuh dari tujuh mie basah di Pasar Tradisional Kota Malang mengandung *Methanyl Yellow*. *Methanyl yellow* adalah pewarna sintetis yang biasa digunakan pada industri tekstil dan cat berbentuk serbuk atau padat

yang berwarna kuning kecoklatan. Pewarna kuning *Methanyl Yellow* sangat berbahaya jika terhirup, mengenai kulit, mengenai mata, dan tertelan. Penyalahgunaan pewarna *methanyl yellow* antara lain pada mi, kerupuk dan jajanan lain yang berwarna kuning mencolok. *Methanyl yellow* merupakan zat pewarna sintetis yang dilarang untuk produk makanan karena dalam bahan tersebut mengandung residu logam berat yang sangat membahayakan bagi kesehatan (Kristanti, 2012).

1.2 Rumusan Masalah

Mie Kuning Basah merupakan makanan yang banyak diolah dan dikonsumsi oleh masyarakat, akan tetapi untuk produksi mie kuning basah di Rokan Hulu terutama di Kecamatan Rambah masih jauh tertinggal karena potensi produksi mie kuning basah masih kurang optimal, deteksi *Methanyl Yellow* ini bertujuan untuk pencegahan penggunaan bahan tambahan pangan berbahaya ini. kandungan yang terdapat pada *Methanyl Yellow* berdampak bagi masyarakat.

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi keberadaan *methanyl yellow* dalam sampel mie kuning basah yang beredar di pasar tradisional Kecamatan Rambah Kabupaten Rokan Hulu

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diperoleh dari penelitian ini yaitu

1. Memberikan informasi ilmiah tentang tingkat kontaminasi *methanyl yellow* dalam mie kuning basah.
2. Meningkatkan kesadaran produsen mie kuning basah tentang bahaya penggunaan pewarna ilegal.

3. Memberikan informasi kepada masyarakat untuk lebih selektif memilih mie kuning basah.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Mie Kuning Basah

Mie merupakan makanan yang disukai oleh masyarakat, terutama di Asia Tenggara dan Asia Timur, mulai dari usia muda sampai tua karena mie harganya yang murah dan cara pengolahannya juga praktis, sehingga masyarakat menyukai mie, Mie memiliki kandungan gizi yang cukup baik. Bahan utama untuk membuat mie kuning basah biasanya Tepung terigu (umumnya tepung protein sedang atau tinggi), Telur ayam (memberi warna kuning dan tekstur kenyal), Air, Garam, Kemudian ditambahkan sedikit minyak goreng atau minyak sayur untuk tekstur lebih lembut, Proses pembuatan biasanya dengan mencampur semua bahan, menguleni hingga kalis, kemudian digiling dan dipotong sesuai bentuk mie yang diinginkan. Didalam 100 gram mie kuning basah terkandung protein sebesar 0,6 gram (Baihaqi *at al.*,2014).



Gambar 2. 1 Mie kuning basah

Mie memang dibuat dan dikembangkan pertama kali di Negara Cina sejak 2.000 tahun yang lalu yaitu pada akhir masa Dinasti Han. Pada saat itu, mie masih dibuat dengan cara sederhana, yaitu menggunakan bahan berupa tepung terigu dan air. Pembuat mie pun harus memiliki keterampilan khusus dan juga fisik yang

kuat. Untuk membuat mie dengan bentuk lembaran yang baik, adonan harus diuleni, ditarik, diayun-ayun, sampai diguncang-guncang dengan penuh tenaga. Selain itu proses pembuatannya pun dilakukan dengan tangan kosong. (Sarah Ismullah, 2011).

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.

Dalam proses produksi mie kuning basah penambahan bahan tambahan pangan sebenarnya diperbolehkan, apabila bahan tambahan tersebut dilegalkan dan tidak berbahaya bagi konsumen (masyarakat). Namun, banyak produsen ataupun penjual tidak memahami dan tidak memperhatikan hal tersebut, dengan sengaja menambahkan bahan kimia berbahaya yang justru digunakan sebagai bahan tambahan pangan padahal tidak ditujukan untuk makanan contohnya yaitu boraks, formalin, *rhodamin B*, *methanil yellow* dan lain sebagainya (Rohman, 2007).

2.2 Keamanan Pangan

Keamanan pangan merupakan kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia.

Konsep ini mencakup seluruh rantai produksi pangan dari proses produksi, pengolahan, penyimpanan, distribusi hingga konsumsi akhir.

Keamanan pangan menjadi aspek kritis dalam sistem pangan nasional karena berkaitan langsung dengan kesehatan masyarakat, produktivitas, dan pembangunan ekonomi. Di Indonesia, keamanan pangan diatur dalam UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan, yang mewajibkan setiap produsen untuk menjamin keamanan pangan yang diproduksi dengan menerapkan sistem jaminan keamanan pangan dan mutu pangan.

Akibat kurangnya menjaga keamanan pangan dapat menyebabkan beberapa dampak salah satunya adalah dampak penyakit. Penyakit yang disebabkan karena makanan dapat diklasifikasikan menjadi dua kelompok utama, yaitu infeksi dan intoksikasi. Istilah infeksi digunakan bila setelah mengkonsumsi pangan atau minuman yang mengandung bakteri patogen, sedangkan intoksikasi adalah keracunan yang disebabkan karena mengkonsumsi pangan yang mengandung senyawa beracun, yang biasanya karena adanya kontaminasi dan keracunan. Keracunan pangan adalah keracunan yang terjadi akibat menelan makanan atau air yang mengandung bakteri, virus, parasit, jamur, atau yang telah terkontaminasi racun (Ifanisari, 2022).

Badan POM RI bekerjasama dengan instansi terkait untuk meningkatkan kesadaran dan kepedulian konsumen untuk menerapkan praktek keamanan pangan dalam kehidupan sehari-hari. Maka dapat disimpulkan faktor mendasar yang mempengaruhi keamanan pangan adalah praktek produksi pangan yang salah dan rendahnya pengetahuan pekerja atau pelaku produksi pangan tentang keamanan pangan (Webb, 2015).

2.3 Bahan Tambahan Pangan

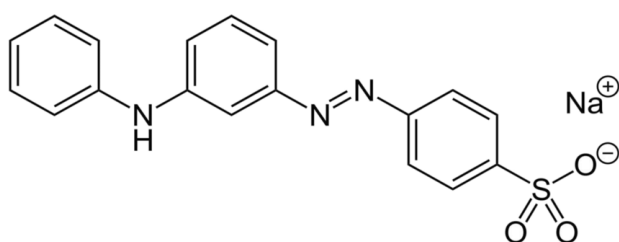
Bahan tambahan pangan atau sering disingkat BTP adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat dan bentuk pangan (Nainggolan, 2018). Penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) dalam proses produksi pangan, penggunaannya dapat memiliki konsekuensi positif maupun negatif bagi masyarakat. Bidang pangan kita memerlukan sesuatu yang lebih baik untuk masa yang akan datang, yaitu pangan yang aman dikonsumsi, lebih bermutu, bergizi, dan lebih terjangkau bersaing di pasar global. Kebijakan keamanan pangan (*food safety*) dan pembangunan gizi nasional (*food nutrient*) merupakan bagian integral dari kebijakan pangan nasional, termasuk penggunaan bahan pangan (Nurakmalia, 2021).

secara umum BTP dalam penggunaannya hanya dibenarkan apabila dimaksudkan untuk dapat mencapai masing-masing tujuan penggunaan dalam pengolahan, tidak digunakan untuk menyembunyikan penggunaan bahan yang salah atau tidak sesuai dengan metode produksi yang baik untuk makanan, serta tidak digunakan untuk menyembunyikan kerusakan bahan pangan. Bahan tambahan pangan ini kebanyakan adalah senyawa-senyawa kimia yang bila digunakan dalam jumlah berlebihan atau tidak sesuai dengan aturan akan berakibat fatal pada kesehatan (Mustika, 2015). Oleh karena itu, bahan tambahan pangan juga harus bisa memberikan jaminan terhadap pangan yang aman bagi konsumen atau masyarakat (Nainggolan, 2018).

2.4 *Methanyl yellow* ($C_{18}H_{14}N_3NaO_3S$)

Methanyl Yellow merupakan bahan kimia sintetis digunakan untuk membuat makanan lebih cerah dan menarik. *Methanyl Yellow* sebagian besar

digunakan dengan alasan keuntungan finansial atau karena kondisi pemrosesan yang tidak tepat. *Methanyl Yellow* merupakan pewarna azo sintetis yang dilarang digunakan sebagai pewarna makan, namun digunakan oleh pedagang nakal untuk mewarnai berbagai bahan makanan di banyak negara berkembang.



Gambar 2. 2 *methanyl yellow* ($C_{18}H_{14}N_3NaO_3S$)

Senyawa ini larut dalam air dan alkohol, *Methanyl yellow* memiliki rumus kimia $C_{18}H_{14}N_3NaO_3S$ dan berat molekul sekitar 375,38 g/mol. Bentuk molekulnya mengandung gugus azo ($-N=N-$) yang menghubungkan cincin aromatik, yang merupakan ciri khas dari pewarna azo. Bila dikonsumsi *Methanyl Yellow* sangat berbahaya bagi kesehatan manusia. Senyawa ini bersifat iritan sehingga jika tertelan dapat menyebabkan iritasi saluran cerna (Rindiani, 2012). Selain itu, senyawa ini dapat pula menyebabkan mual, muntah, sakit perut, diare, demam, lemah, dan hipotensi. Bahaya Utama terhadap kesehatan atas paparan *Methanyl Yellow* dalam waktu lama (kronis), yaitu dapat menyebabkan kanker pada saluran kemih dan kandungan kemih. (Widyaningsih *et al* 2015).

Kegunaan utama *methanyl yellow* dalam mie adalah untuk memberikan warna kuning yang cerah dan menarik, yang dapat meningkatkan daya tarik visual produk di pasaran. Warna yang mencolok ini membuat mie lebih menggugah selera dan dapat meningkatkan penjualan, karena konsumen cenderung memilih makanan yang terlihat menarik. Selain itu, *methanyl yellow* memiliki stabilitas warna yang baik, sehingga tidak mudah pudar selama penyimpanan atau proses memasak.

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Dr. Widya Paramita dari Universitas Indonesia pada tahun 2018, penggunaan *Methanyl Yellow* dapat menimbulkan risiko kesehatan serius. Zat pewarna ini termasuk dalam kategori zat pewarna yang dilarang untuk pangan karena bersifat karsinogenik dan dapat menyebabkan kerusakan sel dalam tubuh manusia. Penelitian menunjukkan bahwa paparan jangka panjang terhadap *Methanyl Yellow* dapat mengakibatkan gangguan fungsi hati, kerusakan DNA, dan peningkatan resiko kanker. Studi tersebut mengungkapkan bahwa konsumsi mie kuning yang mengandung zat pewarna ini secara berkelanjutan dapat memengaruhi sistem imun dan mengganggu metabolisme sel normal. Selain itu, Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) telah menegaskan bahwa *Methanyl Yellow* dilarang digunakan dalam produk pangan karena potensi bahayanya terhadap kesehatan manusia.

Methanyl yellow pada dasarnya merupakan pewarna sintetis yang digunakan pada industri tekstil, kertas, dan cat (Zuraida, *at al.*, 2017). *Methanyl yellow* adalah pewarna sintetis yang tidak boleh ditambahkan ke dalam makanan. Penggunaan *methanil yellow* pada makanan yang dikonsumsi dapat menyebabkan dampak negatif bagi kesehatan seperti bahaya akut mual, muntah, sakit perut,

diare, demam, darah rendah, dan iritasi saluran pencernaan, serta bahaya kronis berupa gangguan pada fungsi hati, ginjal, dan kanker (Badan Pengawas Obat *at al*, 2015; Ramli, 2018). Pewarna *methanil yellow* dapat disalahgunakan sebagai pewarna makanan seperti kerupuk, mie, tahu, atau jajanan berwarna kuning (Zulkifli, Andina, *at al*, 2016).

2.5 Kecamatan Rambah

Kecamatan Rambah merupakan salah satu Kecamatan dari 16 Kecamatan yang ada di Kabupaten Rokan Hulu. Kecamatan Rambah memiliki luas wilayah 343,23 km² yang terbagi dalam 13 Desa dan 1 Kelurahan. Desa/Kelurahan terluas adalah Rambah Tengah Hulu yang menempati 22,95 % dari luas kecamatan. Desa/Kelurahan terkecil adalah Pasir Pengaraian yang menempati 0,56% dari luas kecamatan. Jarak tempuh ke ibukota kecamatan (Pasir Pengaraian) dan ibukota kabupaten (Pasir Pengaraian) cukup bervariasi. Rambah Tengah Hulu, Rambah Tengah Utara, Sialang Jaya, Pematang Berangan, dan Babussalam merupakan desa yang mempunyai jarak tempuh terdekat ke Pasir Pengaraian (3 km).

Sedangkan Pasir Maju merupakan desa yang mempunyai jarak tempuh terjauh ke Pasir Pengaraian (18 km). Pematang Berangan merupakan desa yang mempunyai jarak tempuh terdekat ke Pasir Pengaraian (1 km). Pasir Baru merupakan desa yang mempunyai jarak tempuh terjauh ke Pasir Pengaraian (16 km).

Kecamatan Rambah memiliki rata-rata tinggi wilayah 67 mdpl. Sialang Jaya merupakan desa dengan rata-rata tinggi wilayah terbesar (87 mdpl), sedangkan desa dengan rata-rata tinggi wilayah terendah adalah Babussalam (57 mdpl). Secara geografis, Kecamatan Rambah terletak di sebelah barat pada peta

Kabupaten Rokan Hulu. Sebelah utara berbatasan dengan Kecamatan Rambah Hilir dan Kecamatan Bangun Purba. Sebelah timur berbatasan dengan Kecamatan Rambah Samo. Sebelah selatan berbatasan dengan Kecamatan Rokan IV Koto. Sebelah barat berbatasan dengan Provinsi Sumatera Utara.

Karakteristik mie kuning basah dari rambah cenderung lembut tidak terlalu kenyal dan biasanya rasa pada mie tidak terlalu berasa atau sedikit hambar, makanan ini menjadi salah satu makanan yang banyak juga di minati disemua kalangan. Mie kuning basah ini menjadi salah satu produk unggulan UMKM di Kecamatan Rambah dan telah memberikan kontribusi pada perekonomian lokal melalui industri rumah tangga yang memproduksinya.

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Tempat dan Waktu

Penelitian ini telah dilaksanakan di Laboratorium Terpadu Progam Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Pasir Pengaraian Jl. Tuanku Tambusai, Rambah Hilir, Kabupaten Rokan Hulu, Riau. Waktu pelaksanaan pada bulan September – Oktober 2025.

3.2 Bahan dan Alat

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah sampel mie kuning basah, test kits *methanyl yellow*, aquadest. Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah pipet tetes, gelas ukur, timbangan analitik, tabung reaksi, *vortex mixer*, *blender*, sendok penggaris, gunting, *stopwatch*, buku dan alat tulis.

3.3 Pelaksanaan

3.3.1 Lapangan

3.3.3.1 Survei pasar

Penelitian dilakukan untuk membuktikan ada atau tidak kandungan *methanyl yellow* pada mie kuning basah yang dijual di pasar kecamatan Rambah Kabupaten Rokan Hulu. Data jumlah pasar di Kecamatan Rambah dapat di lihat pada Tabel 3.1 berikut.

Tabel 3. 1 Data pasar di Kecamatan Rambah Kabupaten Rokan Hulu

No	Nama Pasar	Alamat	
		Desa/Kelurahan	Kecamatan
1	Pasar Senin	Koto Tinggi	Rambah

2	Pasar Minggu	Rambah Tengah Hilir	Rambah
3	Pasar modern	Rambah Tengah Utara	Rambah
4	Pasar Gor	Koto Tinggi	Rambah
5	Pasar Menaming	Menaming	Rambah

3.3.3.2 Teknik penentuan sampel

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).

3.3.3.3 Pengambilan Sampel

Sampel mie kuning basah di ambil dari 5 pasar yang ada di Kecamatan Rambah. Sampel mie kuning basah ini di ambil sebangak 500 gram, kemudian dikemas diplastik 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.

3.3.2 Laboratorium

3.3.2.1 Analisis kandungan *methanyl* dengan menggunakan *tes kits methanyl yellow*

Prosedur analisis kandungan *methanyl yellow* dilakukan secara *duplo* di mulai dari tahapan menimbang sebanyak 25 gram mie kuning basah ditambahkan 50 ml aquades, kemudian dihaluskan menggunakan blender, selanjutnya sebanyak 3 ml bubur mie kuning basah dipindahkan pada tabung reaksi, lalu

ditambahkan 3 tetes reagen *methanyl*. Kemudian guncangkan campuran bahan-bahan selama 3 sampai 5 menit menggunakan vortex dan didiamkan selama 10 menit, untuk mengetahui perubahan warna (Robbani *et al*, 2023).

3.3.3 Parameter penelitian

3.3.3.1 Perubahan warna Mie Kuning Basah

Perubahan warna *methanyl yellow* terhadap mie kuning basah yang telah dilakukan analisis kandungan *methanyl yellow* diamati dengan terjadinya perubahan warna pada sampel *methanyl yellow* terhadap mie kuning basah. Pada awalnya mie kuning basah berwarna kuning kecoklatan sedangkan reagent *methanyl yellow* berwarna jernih kekuningan. Apabila setelah proses pengocokan terjadi perubahan warna menjadi kuning terang dan tidak alami dan saat direndam dalam air, warna kuning akan cepat luntur dan air rendaman menjadi warna kuning terang. Hasil positif *methanyl yellow* ditunjukkan dengan perubahan warna merah keunguan, Deteksi *methanyl yellow* dengan Rapid Test Kit (Labtest, 2021).

3.4 Uji Organoleptik

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).

Berikut kriteria dan penilaian terhadap tahu putih yang telah dilakukan pengujian berdasarkan uji organoleptik ataupun menurut pancaindra. Hasil uji organoleptik dapat dilihat Pada Tabel 3.2 sebagai berikut

Tabel 3. 2 Uji Organoleptik Pada mie Kuning Basah

Tekstur	Penilaian
1.	Sangat kenyal
2.	Kenyal
3.	Agak Kenyal
4.	Tidak kenyal
5.	Lunak
Warna	Penilaian
1.	Kuning keputihan
2.	Agak kuning
3.	Kuning
4.	Kuning Alami
5.	Sangat Kuning
Aroma	Penilaian
1.	Sangat menyengat
2.	Menyengat
3.	Agak menyengat
4.	Khas mie kuning basah
5.	Tidak menyengat

3.5 Analisis Data

Data yang diperoleh secara deskriptif dengan tujuan untuk mendeskripsikan dan menjelaskan hasil penelitian dari uji kualitatif *methanyl yellow* terhadap mie kuning basah, dengan membuktikan ada atau tidak

kandungan *methanyl yellow* dalam mie kuning basah serta menampilkan data hasil pengujian di laboratorium.