

Studi Pelacakan Penggunaan Pewarna Rhodamin B pada Saus Cabai di Pasar Tradisional Kota Tangerang

Afrina Yatifah (1321725001)

ABSTRAK

Saus cabai adalah saus yang diperoleh dari bahan utama cabai (*Capsicum sp*) yang baik, yang diolah dengan penambahan bumbu-bumbu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan. Pewarna merupakan salah satu bahan tambahan yang biasa digunakan dalam produk pangan. Rhodamin B adalah salah satu pewarna yang dilarang penggunaannya untuk bahan pangan. Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh data serta informasi saus cabai di pasar Kota Tangerang yang menggunakan pewarna Rhodamin B serta untuk mengetahui pengetahuan dan sikap dari produsen, pedagang dan konsumen tentang saus cabai. Penelitian bersifat eksploratif. Metode yang digunakan adalah kromatografi kertas dan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT) untuk pengujian Rhodamin B dan menggunakan kuesioner untuk survei pengetahuan dan sikap dari produsen, pedagang dan konsumen di Kota Tangerang. Hasil penelitian terhadap 30 sampel saus cabai di tujuh pasar tradisional Kota Tangerang menunjukkan tidak ditemukan saus cabai yang mengandung Rhodamin B. Survei produsen dilakukan pada satu responden. Hasil survei menunjukkan produsen memiliki pengetahuan yang cukup tentang saus cabai yang baik dan aman, pengetahuan yang baik tentang pewarna yang dilarang dan dampaknya dan pengetahuan yang kurang tentang pewarna Rhodamin B. Survei pengetahuan dan sikap dilakukan pada 34 orang pedagang dan 35 orang konsumen. Hasil survei menunjukkan pedagang dan konsumen memiliki pengetahuan yang baik tentang saus cabai yang baik dan aman, pewarna yang dilarang dan dampaknya serta tentang pewarna Rhodamin B. Survei sikap produsen, pedagang dan konsumen menunjukkan hasil yang cukup baik mengenai kesadaran dan pemahaman tentang saus cabai yang baik dan tidak mengandung pewarna berbahaya.

Kata kunci: *Saus Cabai, Rhodamin B, Eksploratif, Pengetahuan, Sikap*