

KARYA TULIS ILMIAH

ANALISIS PEWARNA RHODAMIN B DAN NATRIUM BENZOAT  
DALAM SAUS YANG BEREDAR DI PASAR TRADISIONAL  
KECAMATAN KESAMBEN



PROGRAM STUDI DIPLOMA III FARMASI  
INSTITUT TEKNOLOGI SAINS DAN KESEHATAN  
RS.DR. SOEPRAOEN  
MALANG  
2021

## KARYA TULIS ILMIAH

### ANALISIS PEWARNA RHODAMIN B DAN NATRIUM BENZOAT DALAM SAUS YANG BEREDAR DI PASAR TRADISIONAL KECAMATAN KESAMBEN

Diajukan sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya  
Farmasi Pada Prodi Diploma III Farmasi institut Teknologi Sains dan  
Kesehatan RS. dr. Soepraoen Malang



PROGRAM STUDI DIPLOMA III FARMASI  
INSTITUT TEKNOLOGI SAINS DAN KESEHATAN  
RS.DR. SOEPRAOEN  
MALANG  
2021

## LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Miftachul Jannah

Tempat / tanggal lahir : Malang, 15 September 2000

NIM : 19.40.24

Alamat : Dusun Sumberpangkor  
RT/RW 15/04 No. 57 Desa  
Sumbersuko Wagir

Menyatakan dan bersumpah bahwa Karya Tulis Ilmiah ini adalah hasil karya sendiri dan belum pernah dikumpulkan oleh orang lain untuk memperoleh gelar dari berbagai jenjang pendidikan di perguruan tinggi manapun.

Jika dikemudian hari ternyata saya terbukti melakukan pelanggaran atas pernyataan dan sumpah tersebut diatas, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dari almamater.

Malang, 2021



NIM 19.40.24

## CURICULLUM VITAE



Nama : Miftachul Jannah

Tempat, tanggal lahir : Malang, 15 September 2000

Alamat Rumah : Dusun Sumberpang Ior RT/RW 15/04 No. 57  
Desa Sumbersuko wagir

Nama Orang Tua : Matudin

Riwayat Pendidikan :

- SDN Sumbersuko 2 : 2007 – 2013
- SMPN 1 wagir : 2013 – 2016
- SMKN 2 Malang : 2016 – 2019

## **HALAMAN PERSEMBAHAN**

Karya ini kupersembahkan kepada orang tua saya dan orang terdekat saya, saudara maupun teman – teman saya yang selalu mendoakanku, selalu menasehatiku dan memotivasi menjadi lebih baik dan memberi semangat untuk segala sesuatu yang saya lakukan. Terimakasih orang tua dan orang terdekat saya atas semua yang telah engkau berikan semoga diberi keselamatan dunia dan akhirat, kesehatan dan umur yang barokah agar dapat menemani langkah kecilku.



## HALAMAN PERSETUJUAN

Karya Tulis Ini Telah Disetujui Untuk Diujikan Di Depan TimPenguji

Tanggal, 27 Juni 2022

Oleh:

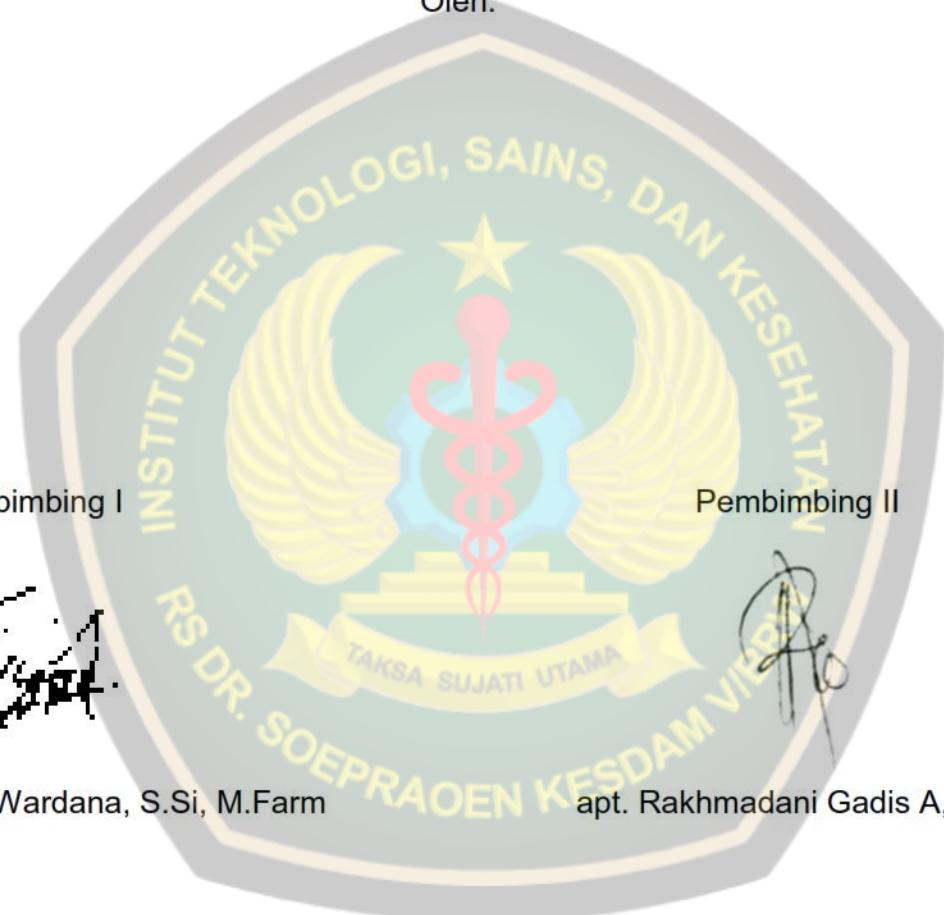
Pembimbing I

Pembimbing II



Fendi Yoga Wardana, S.Si, M.Farm

apt. Rakhmadani Gadis A, M.Farm



## HALAMAN PENGESAHAN

Lembar Karya Tulis Ilmiah dengan judul " ANALISIS PEWARNA  
RHODAMIN B DAN NATRIUM BENZOAT DALAM SAUS YANG  
BEREDAR DI PASAR TRADISIONAL KECAMATAN KESAMBEN" Telah  
Diujji dan Disetujui Oleh Tim Penguji Pada Sidang di Program Studi  
Farmasi Institut Teknologi Sains dan Kesehatan RS. dr. Soepraoen  
Malang



Mengetahui,

Ketua Program Studi Diploma III Farmasi



apt. Beta Hérilla Sekt. M.Farm

## KATA PENGANTAR

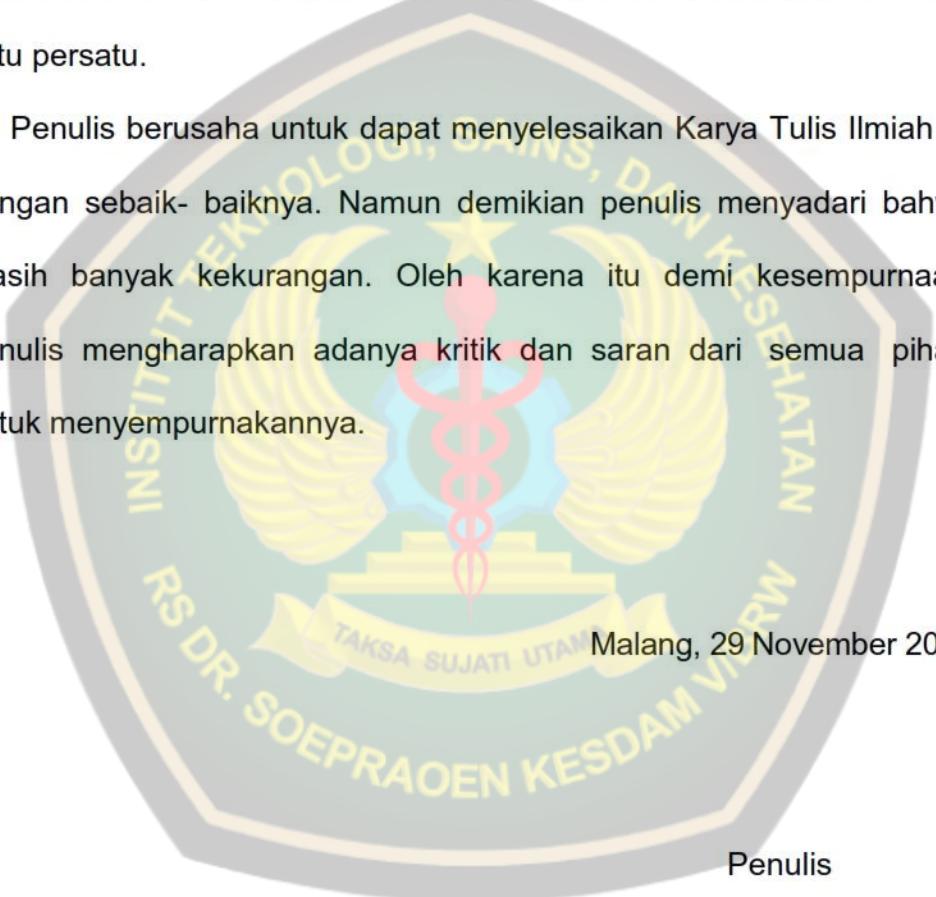
Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena berkat rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Proposal Karya Tulis Ilmiah yang berjudul “ Analisis Pewarna Rhodamin B dan Natrium Benzoat Dalam Saus Yang Beredar di Pasar Tradisional Kecamatan Kesamben” sesuai waktu yang telah ditentukan. Proposal Karya Tulis Ilmiah ini penulis susun sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Farmasi di program studi Farmasi Institut Teknologi Sains dan Kesehatan RS. dr. Soepraoен Malang.

Dalam penyusunan Proposal KTI ini, penulis mendapatkan banyak pengarahan dan bantuan dari berbagai pihak untuk itu dalam kesempatan ini penulis tidak lupa mengucapkan terimakasih kepada yang terhormat:

1. Bapak Letnan Kolonel (Ckm) Arief Efendi, SMPh., SH, S.Kep., Ners, M.M, selaku Rektor Institut Teknologi Sains dan Kesehatan Rs. dr. Soepraoен Malang.
2. Ibu apt. Rakhamadani Gadis Aprilianti, M.Farm selaku Kepala Program Studi D III Farmasi yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis.
3. Bapak Fendy Yoga Wardana, S.Si, M.Farm selaku pembimbing I dalam penelitian ini yang telah banyak memberi bimbingan dan pengarahan kepada penulis.

4. Ibu apt. Rakhamadani Gadis Aprilianti, M.Farm selaku pembimbing II dalam penelitian ini yang telah banyak memberikan bimbingan dan pengarahan kepada penulis.
5. Orang tua saya yang selalu mendoakan dan memberikan dukungan kepada saya dalam kelancaran penelitian ini.
6. Rekan – rekan mahasiswa Prodi Farmasi dan seluruh pihak yang telah membantu kelancaran penelitian ini yang tidak dapat peneliti sebut satu persatu.

Penulis berusaha untuk dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini dengan sebaik- baiknya. Namun demikian penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan. Oleh karena itu demi kesempurnaan, penulis mengharapkan adanya kritik dan saran dari semua pihak, untuk menyempurnakannya.



Malang, 29 November 2021

Penulis

## ABSTRAK

Salah satu produk makanan yang biasanya menggunakan bahan tambahan makanan berupa zat pewarna dan pengawet adalah saus. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi senyawa serta menentukan kadar Rhodamin B dan Natrium Benzoat pada saus yang beredar di Pasar Tradisional Kecamatan Kesamben. Pada penelitian ini menggunakan metode KLT (kromatografi lapis tipis) dan Spektrofotometri UV-Vis yang diujikan ke sampel saus A,B, dan C. Hasil pada penelitian pewarna Rhodamin B menggunakan metode KLT menunjukkan hasil sampel B positif mengandung pewarna Rhodamin B dan pada identifikasi narium benzoat menggunakan FeCl<sub>3</sub> menunjukkan ke 3 sampel positif mengandung natrium benzoat. Berdasarkan pengujian dengan metode spektrofotometri UV-Vis kadar natrium benzoat sampel A sebesar 0,1855 g/kg, sampel B 0,1375 g/kg, dan sampel C 0,1460 g/kg. Dapat disimpulkan bahwa kadar natrium benzoat melebihi ambang batas menurut SNI dan PerMenKes No. 722/MenKes/PER/IX/88 nilai maksimal dari natrium benzoat yang diperbolehkan adalah 0,1 g/kg.

**Kata Kunci:** saus, Rhodamin B, Natrium Benzoat, Kromatografi lapis tipis, spektrofotometri UV-Vis



## **ABSTRACT**

*One of the food products that usually uses food additives in the form of dyes and preservatives is sauce. This study aims to identify the compound and determine the levels of Rhodamine B and Sodium Benzoate in the sauce circulating in the Traditional Market, Kesamben District. In this study using the TLC method (thin layer chromatography) and UV-Vis spectrophotometry which were tested on A, B, and C sauce samples. identification of sodium benzoate using FeCl<sub>3</sub> showed that all 43samples were positive for sodium benzoate. Based on testing using UV-Vis spectrophotometry, the sodium benzoate content of sample A was 0.1855 g/kg, sample B was 0.1375 g/kg, and sample C was 0.1460 g/kg. It can be concluded that the sodium benzoate level exceeds the threshold according to SNI and PerMenKes No. 722/MenKes/PER/IX/88 the maximum permissible value of sodium benzoate is 0.1 g/kg.*

**Keywords:** sauce, Rhodamine B, Sodium Benzoate, Thin layer chromatography, UV-Vis spectrophotometry



## DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS .....	i
CURICULLUM VITAE.....	ii
HALAMAN PERSEMPAHAN.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
ABSTRAK .....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR TABEL .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiv
DAFTAR SINGKATAN.....	xvi
BAB I .....	1
PENDAHULUAN .....	1
1.1    Latar Belakang Masalah .....	1
1.2    Rumusan Masalah.....	4
1.3    Tujuan Penelitian .....	5
1.4    Manfaat Penelitian .....	5
BAB 2 .....	7
TINJAUAN PUSTAKA .....	7
2.1    Sub Pokok Bahasan.....	7
2. 1.1    Bahan tambahan makanan.....	7
2. 1.2    Zat Pewarna .....	10
2. 1.3    Rhodamin B.....	17
2. 1.4    Zat Pengawet .....	21
2. 1.5    Natrium Benzoat.....	23
2. 1.6    Saus.....	24
2. 1.7    Metode analisis bahan tamaban pangan.....	25
2. 1.8    Kromatografi Lapis Tipis (KLT).....	26
2. 1.9    Spektrofotometri UV – VIS .....	28
2.2    Kerangka Konsep .....	31

2.3	Deskripsi Kerangka Konseptual .....	32
2.4	Hipotesis.....	33
BAB 3 .....		34
METODE PENELITIAN .....		34
3.1	Desain Penelitian.....	34
3.2	Kerangka Kerja.....	34
3.3	Populasi dan Sampel .....	34
3.3.1	Populasi .....	34
3.3.2	Sampel .....	35
3.3.3	Sampling .....	35
3.4	Identifikasi Variabel dan Definisi Operasional.....	35
3.4.1	Identifikasi Variabel .....	35
3.4.2	Definisi Operasional Variabel.....	36
3.5	Prosedur Pengumpulan Data.....	37
3.6	Pengolahan Data dan Analisis Data .....	42
3.7	Waktu dan Tempat Penelitian.....	43
BAB 4 .....		44
HASIL DAN PEMBAHASAN.....		44
4.1	Hasil Penelitian.....	44
4.2	Pembahasan.....	51
BAB 5 .....		54
KESIMPULAN DAN SARAN.....		54
5.1	Kesimpulan .....	54
5.2	Saran .....	54
DAFTAR PUSTAKA.....		56
LAMPIRAN .....		59

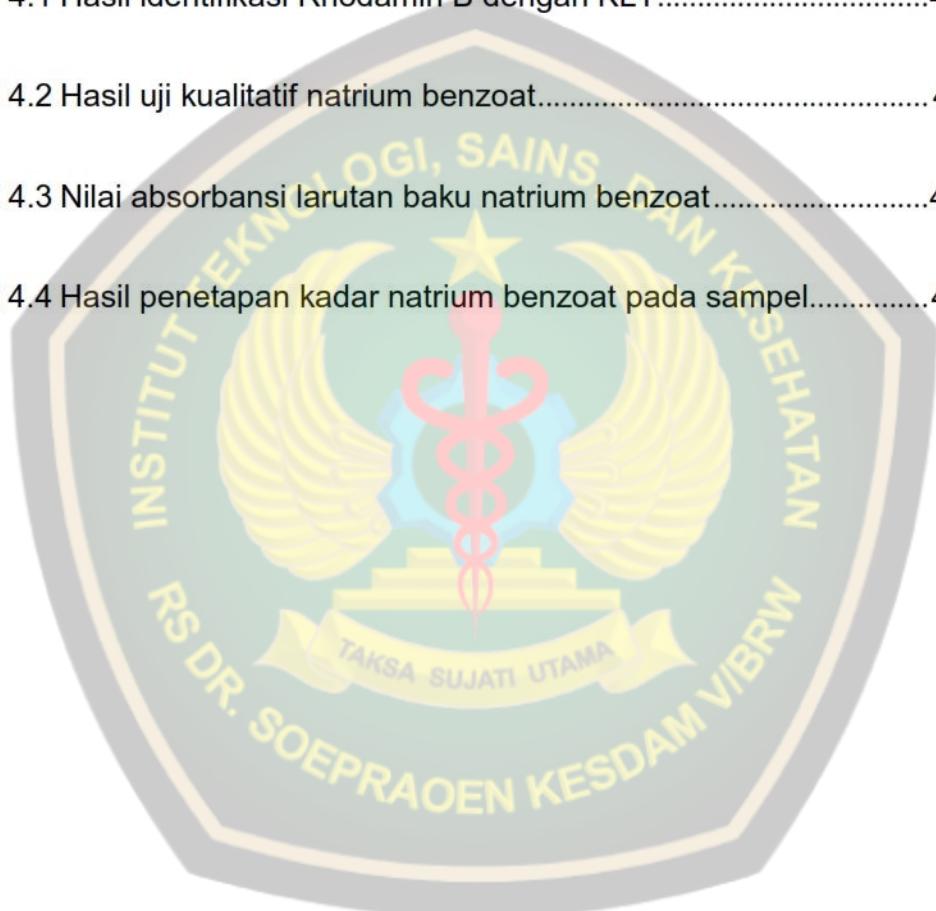
## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2.1 Struktur Kimia Rhodamin B.....	17
Gambar 2.2 Pewarna Rhodamin B .....	18
Gambar 2.3 Struktur Natrium Benzoat.....	23
Gambar 2.4 Skema Kerangka Konsep.....	31
Gambar 4.1 Hasil Kromatografi lapis tipis pada Plat KLT .....	44
Gambar 4.2 Grafik panjang gelombang maksimum.....	47
Gambar 4.3 kurva kalibrasi standart natrium benzoat.....	62



## **DAFTAR TABEL**

Tabel 2.1 Pewarna yang diizinkan .....	13
Tabel 2.2 Pewarna yang tidak diizinkan .....	14
Tabel 2.3 Absorbansi sinar UV.....	28
Tabel 4.1 Hasil identifikasi Rhodamin B dengan KLT.....	46
Tabel 4.2 Hasil uji kualitatif natrium benzoat.....	46
Tabel 4.3 Nilai absorbansi larutan baku natrium benzoat.....	48
Tabel 4.4 Hasil penetapan kadar natrium benzoat pada sampel.....	49



## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Dokumentasi sampel .....	59
Lampiran 2. Perhitungan nilai Rf.....	60
Lampiran 3. Perhitungan konsentrasi baku kerja natrium benzoat .....	61
Lampiran 4. Hasil uji kualitatif natrium benzoat .....	63
Lampiran 5. Panjang gelombang maksimal.....	65
Lampiran 6. Perhitungan kadar.....	66



## DAFTAR SINGKATAN

BTM	= Bahan tambahan makanan
BTP	= Bahan tambahan pangan
BPOM	= Badan pengawas obat dan Makanan
PIRT	= Pangan Industri Rumah Tangga
SNI	= Standar Nasional Indonesia
IPTEK	= Ilmu pengetahuan dan teknologi
PERMENKES	= Peraturan Menteri Kesehatan
KLT	= Kromatografi Lapis Tipis
HPLC	= Kromatografi cair kinerja tinggi

