

ABSTRAK

Saos tomat merupakan bahan tambahan makanan yang memberikan efek merah pada warna makanan agar terlihat lebih menarik dan rasa tomat yang mampu menyegarkan masakan karena rasa tomat yang sedikit asam. Saos tomat yang beredar dipasaran mulai diragukan keamanannya akibat penggunaan bahan tambahan pangan yang dilarang penggunaannya didalam makanan. Bahan tambahan pangan meliputi pewarna, pemanis dan pengawet. Salah satu bahan tambahan pangan yang umum digunakan yaitu pewarna. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui apakah Saos tomat yang beredar di pasar Baru Kamal mengandung zat pewarna berbahaya, yaitu Rhodamin B. Sampel saos diambil secara sengaja (purposive) sebanyak 5 sampel saos. Parameter pengamatan meliputi: uji kandungan pewarna secara kualitatif dan kuantitatif. Hasil uji menunjukkan status keamanan pangan dilihat dari segi pewarna belum aman untuk dikonsumsi dikarenakan 5 sampel saos tomat yang berbeda merk, 3 sampel positif mengandung pewarna sintetis Rhodamin B. Sampel yang positif mengandung Rhodamin B yaitu pada Saos C, D dan E. Uji konsentrasi Rhodamin B pada saos tomat berupa sampel saos C, D, dan E secara berturut-turut adalah 35,76 ppm, 14,61 ppm dan 12,32 ppm. Konsentrasi Rhodamin B besar ataupun kecil tetap tidak diperkenankan untuk digunakan sebagai pewarna makanan.

Kata kunci : Saos Tomat, Keamanan Pangan, Bahan Tambahan Pangan, Pewarna.

ABSTRACT

Tomato sauce is a food additive that gives effect to the red food color to make it look more attractive and tomato flavor that is capable of refreshing dishes as tomato flavor slightly acidic. Tomato sauce in the market began to doubt its safety as a result of the use of food additives are banned its use in food. Food additives include colorants, sweeteners and preservatives. One of the food additives that are commonly used dyes. The purpose of this study is to determine whether Tomato Sauce circulating in PASAR BARU KAMAL contain harmful dyes, is Rhodamine B. Samples taken sauce intentionally (purposive) as much as 5 samples of sauces. Parameter observations include: dye content test qualitatively and quantitatively. Test results indicate the status of food security in terms of dye is not safe for consumption due to 5 different samples of tomato sauce brands, three samples tested positive for synthetic dyes Rhodamine B. Samples positive for Rhodamine B is at Sauce C, D and E. Test concentrations of Rhodamine B in the form of tomato sauce sauce samples C, D, and E, respectively was 35.76 ppm, 14.61 ppm and 12.32 ppm. Rhodamine B concentration of large and small still not allowed to be used as a food coloring.

Keywords: Tomato Sauce, Food Safety, Food Additives, Dyes.