

ANALISIS PEWARNA RHODAMIN B DAN PENGAWET NATRIUM BENZOAT PADA SAUS TOMAT X DARI PASAR TRADISIONAL R DI KOTA BALIKPAPAN

Tjia Sheily Julyana, 2012

Pembimbing : (I) Dini Kesuma, (II) R. Soediatmoko S.

ABSTRAK

Telah dilakukan analisis bahan pewarna dan bahan pengawet dalam suatu produk saus tomat yang dijual dipasaran. Produk tersebut adalah saus tomat merek X. Produk ini diperoleh dari pasar tradisional R di kota Balikpapan. Hasil analisis menunjukkan bahwa sampel tersebut tidak mengandung pewarna rhodamin B dan mengandung pengawet natrium benzoat. Analisis pewarna rhodamin B dilakukan dengan KLT dan spektrofotometer Vis pada λ maks. 555 nm. Analisis kadar natrium benzoat dilakukan dengan menggunakan spektrofotometer UV pada λ maks. 230 nm, menunjukkan bahwa sampel X mengandung natrium benzoat sebesar 0,4 g/kg, yang memenuhi persyaratan SNI (Standar Nasional Indonesia) 01-0222-1995 yaitu batas maksimum penggunaan pengawet natrium benzoat adalah 1 g/kg.

Kata kunci: Natrium Benzoat, Rhodamin B, Saus tomat.