

PERSETUJUAN PEMBIMBING

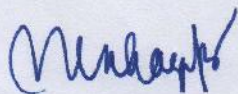
Skripsi yang berjudul Analisis Kandungan Rhodamin B Pada Saos Tomat Yang Beredar Di Pasar Sentral Kota Gorontalo Dengan Menggunakan Metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT)

Oleh

ANDESTON SUMANDOLI SAMOSIR

Telah diperiksa dan disetujui untuk diuji

Pembimbing I



Dra. Nurhayati Bialangi, M.Si
NIP: 19660822 199103 2 001

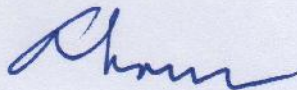
Pembimbing II



Hendri Iyabu, S.Pd, M.Si
NIP: 19800109 200501 1 002

Mengetahui,

☞ **Ketua Jurusan Kimia**



Dr. Akram Lakilo, M.Si
NIP: 19770411 200312 1 001

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul : Analisis Kandungan Rhodamin B Pada Saos Tomat Yang Beredar Di Pasar Sentral Kota Gorontalo Dengan Menggunakan Metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT)

Oleh

ANDESTON SUMANDOLI SAMOSIR

Telah dipertahankan di depan dewan penguji

Hari/Tanggal : 28 Oktober 2016

Waktu : 11.00 – 12.00 WITA

Penguji

1. Dra. Nurhayati Bialangi, M.Si
NIP: 19660822 199103 2 001

1.


2. Hendri Ivabu, S.Pd, M.Si
NIP:19800109 200501 1 002

2.


3. Dr. Wenny J.A Musa M.Si
NIP. 19660822 199103 2 002

3.


4. Dr. Netty Ischak, M.Kes,
NIP. 19680223 199303 2 001

4.


5. Deasy Natalia Botutihe, S.Pd, M.Si
NIP:19800109 200501 1 002

5.


Gorontalo, November 2016

Dekan Fakultas Matematika dan IPA
Universitas Negeri Gorontalo

Prof. Dr. Hj Evie Hulukati, M.Pd
NIP. 19600530 198603 2 001

ABSTRAK

Andeston Sumandoli Samosir. 2016. *Analisis Kandungan Rhodamin B Pada Saos Tomat Yang Beredar Di Pasar Sentral Kota Gorontalo Dengan Menggunakan Metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT)*. Skripsi, program pendidikan kimia strata 1(S1) Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Gorontalo (UNG). Pembimbing I Dra.Nurhayati Bialangi, M.Si, dan Pembimbing II Hendri Iyabu, S.Pd, M.Si.

Rhodamin B merupakan zat warna sintetik yang umum digunakan sebagai pewarna tekstil. rhodamin B merupakan zat warna tambahan yang dilarang penggunaannya dalam produk-produk pangan salah satunya pada saos tomat. Rhodamin B dapat menyebabkan iritasi saluran pernafasan, iritasi kulit, iritasi pada mata, iritasi pada saluran pencernaan, keracunan, dan gangguan hati. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui apakah adanya zat rhodamin B yang masih digunakan sebagai pewarna dalam saos tomat. Sampel Saos Tomat diambil Di Pasar Sentral Kota Gorontalo, selanjutnya sampel dianalisis dengan menggunakan metode kromatografi lapis tipis (KLT). Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi keberadaan zat pewarna rhodamin B pada saos tomat yang ada di Pasar Sentral Kota Gorontalo. Penelitian ini dilakukan di laboratorium Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam (FMIPA) Universitas Negeri Gorontalo. Dari hasil analisis data, maka dapat disimpulkan bahwa sampel saos tomat yang ada di pasar sentral kota gorontalo tidak mengandung zat pewarna berbahaya pada makanan yaitu zat warna rhodamin B. Pengujian kandungan zat warna yang terdapat pada sampel saos tomat yang berada di Pasar Sentral Kota Gorontalo menggunakan metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT) dengan menggunakan eluen (n-butanol : etil asetat : ammonia) (10 : 4 : 5), maka di dapatlah 7 sampel saos tomat tersebut tidak mengandung zat warna berbahaya rhodamin B. Sampel saos tomat tersebut didapat nilai Rf masing-masing sampel tidak ada mendekati sejajar dengan nilai Rf sampel rhodamin B standar yakni 0,63 (nilai Rf Rhodamin B Standart), 0,65 (nilai Rf sampel saos tomat D) dan 0,90 (nilai Rf sampel saos tomat F).

Kata kunci : *KLT, Rhodamin B, Saos Tomat*

ABSTRACT

Andeston Sumandoli Samosir. 2016. *Analisis Kandungan Rhodamin B Pada Saos Tomat Yang Beredar Di Pasar Sentral Kota Gorontalo Dengan Menggunakan Metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT)*. Skripsi, Gorontalo: Study Program of Chemistry Education, Chemistry Department, Faculty of Mathematic and Natural Science, State University of Gorontalo. Principal Supervisor Dra.Nurhayati Bialangi, M.Si, and co-Supervisor Hendri Iyabu, S.Pd, M.Si.

Rhodamine B is a synthetic dye that is commonly used as a textile dye. rhodamine B dye an additional banned its use in food products one of them in tomato sauce. Rhodamine B can cause respiratory tract irritation, skin irritation, eye irritation, irritation of the digestive tract, intoxication, and liver disorders. This study was conducted to determine whether the substance of rhodamine B which is still used as a dye in tomato sauce. Tomato Sauce samples were taken at the Central Market Kota Gorontalo, further samples are analyzed using thin layer chromatography (TLC). This study aimed to identify the presence of rhodamine B dye in tomato sauce in the Central Market Gorontalo. This research was conducted in the laboratory of the Department of Chemical Education, Faculty of Mathematics and Natural Sciences (MIPA), State University of Gorontalo. From the analysis of the data, it can be concluded that the samples of tomato sauce in the central market town of Gorontalo not contain harmful dyes in food which dye rhodamine B. Testing the content of the dye contained in samples of tomato sauce is in the Central Market Kota Gorontalo using Thin Layer Chromatography (TLC) using an eluent (n-butanol: ethyl acetate: ammonia) (10: 4: 5), then it can be 7 the tomato sauce samples do not contain harmful dye rhodamine B. The tomato sauce samples obtained Rf value of each sample was no closer to parallel with Rf value of the standard sample of rhodamine B 0.63 (Rf value of Rhodamine B Standart), 0.65 (Rf value of tomato sauce sample D) and 0.90 (Rf value tomato sauce samples F).

Keywords: TLC, Rhodamine B, Tomato Sauce