

## ABSTRACT

DESCRIPTION OF THE SUBSTANCE OF DYES IN CHILI SAUCE  
CONTAINED ON SNACKS SALE IN SD NEGERI ,KECAMATAN PADANG  
UTARA,IN 2014

BY

ILHAM RIZKA PUTRA

1010313076

Nowadays more and more food manufacturers use dyes that have been banned uses. Applied this study is to describe the dye contained in the chili sauce snacks sold in SD Negeri Kecamatan Padang Utara in November 2013 - February 2014 . This research was conducted in Laboratorium Kesehatan Padang .

The method used is descriptive with a sample size of 25 samples taken from street food vendors chili sauce found in the districts of SD Negeri pada Kecamatan Padang Utara . Examination conducted qualitatively by using chemical reagents NaOH 10 % , 10 % NH<sub>4</sub>OH , and concentrated HCl and concentrated H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> followed by paper chromatography method to get the type of dye contained in chili sauce snacks .

The results showed bsshsa as many as 10 samples ( 40 % ) containing Rhodamine B and 15 samples ( 60 % ) which allowed determination of use, Erytrosin. Concentration of Erytrosin , the average levels in the chili sauce as much as 639.5 % of the 300 mg / kg samples were allowed .

Keywords : Chili sauce , Harmful dyes , Dye concentration

**ABSTRAK**

**GAMBARAN ZAT PEWARNA PADA SAUS CABAI YANG TERDAPAT  
PADA JAJANAN YANG DIJUAL DI SEKOLAH DASAR NEGERI  
KECAMATAN PADANG UTARA,TAHUN 2014**

**Oleh**

**ILHAM RIZKA PUTRA**

**1010313076**

Saat ini makin banyak produsen makanan menggunakan zat pewarna yang sudah dilarang penggunaannya. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran zat pewarna pada saus cabai yang terdapat pada jajanan yang dijual di Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Padang Utara pada bulan November 2013-Februari 2014. Penelitian ini dilaksanakan di Balai Laboratorium kesehatan Padang .

Metode yang digunakan adalah deskriptif dengan jumlah sampel sebanyak 25 sampel yang diambil dari pedagang makanan jajanan saus cabai yang terdapat di SD Negeri pada kecamatan Padang Utara. Pemeriksaan dilakukan secara kualitatif dengan menggunakan pereaksi kimia NaOH 10 % ,NH<sub>4</sub>OH 10%,HCl pekat dan H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> pekat serta dilanjutkan dengan metoda kromatografi kertas untuk mendapatkan jenis zat pewarna yang terdapat didalam jajanan saus cabai.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebanyak 10 sampel (40%) mengandung Rhodamin B dan 15 sampel (60%) yang diizinkan penggunaannya.yaitu Erytrosin. Rata-Rata kadar Erytrosin dalam saus cabai adalah 639,5% dari 300 mg/kg sampel yang diizinkan.

Kata Kunci : Saus cabai, Zat pewarna berbahaya , Kadar zat pewarna