

**POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPUR**  
**JURUSAN TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS**  
**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS**  
**PROGRAM DIPLOMA TIGA**  
Karya Tulis Ilmiah, Mei 2024

Selvi Ersita

**Analisis Pewarna Sintetis Rhodamin B pada Olahan Daging Kebab yang  
dijual di Kecamatan Rajabasa Kota Bandar Lampung Tahun 2024**

**XV + 28 Halaman, 8 Tabel, 7 Gambar, 8 Lampiran**

**ABSTRAK**

Olahan daging merupakan produk olahan pangan siap saji yang sering dikonsumsi oleh masyarakat. Berbagai jenis makanan dan minuman yang mengandung pewarna Rhodamin B telah dilarang penggunaannya dan masih banyak ditemukannya olahan daging yang mengandung Rhodamin B, apabila dikonsumsi terus-menerus akan mengalami bahaya di dalam tubuh. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui ada atau tidaknya pewarna Rhodamin B pada sampel olahan daging kebab. Uji kualitatif dengan pereaksi HCl 10 % dan Spektrofotometri UV-Vis untuk melihat ada atau tidaknya kandungan Rhodamin B. Hasil penelitian secara kualitatif dengan pereaksi HCl 10 % menunjukkan sepuluh sampel tidak mengandung pewarna Rhodamin B yang ditandai dengan tidak terjadinya perubahan warna merah atau tetap bening. Hasil uji penegasan pada sampel D berwarna merah menggunakan Spektrofotometer UV-Vis yang diukur pada panjang gelombang maksimum 552 nm menunjukkan hasil negatif Rhodamin B. Dapat disimpulkan bahwa semua sampel dinyatakan tidak ditemukannya adanya kandungan Rhodamin B.

**Kata Kunci: BTP, Olahan Daging Kebab, Rhodamin B, Spektrofotometri UV-Vis**

**Daftar Bacaan: 34 (1995-2022)**