

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURAT
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
Laporan Tugas Akhir, Juni 2022

Teten Permata

Gambaran Kandungan Rhodamin B pada saus Tomat Curah Di Pasar Tradisional Kota Bandar Lampung xiii + 41 halaman + 2 Lampiran

RINGKASAN

Makanan adalah bahan bakar bagi tubuh. Apa yang kita konsumsi akan memengaruhi kondisi tubuh kita. Makanan harus mengandung sejumlah vitamin dan gizi yang dibutuhkan tubuh sehingga bermanfaat untuk menjaga kesehatan dan menunjang perkembangan. Keamanan makanan menurut badan Pengawas obat dan makanan (BPOM) adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah makanan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi, contohnya penggunaan Rhodamin b pada saus.

Penelitian ini bersifat deskriptif untuk mengetahui gambaran kandungan Kandungan Rhodamin B pada saus tomat curah di pasar tradisional kota Bandar Lampung. Teknik sampel yang dilakukan adalah *non random sampling* dengan populasi penelitian pedagang saus di pasar tradisional kota Bandar Lampung, dan sampelnya adalah 30 sampel Saus Tomat curah yang dijual di pasar tradisional Kota Bandar Lampung.

Berdasarkan hasil penelitian tentang Gambaran kandungan Rhodamin B pada Saus Tomat Curah Di Pasar Tradisional Kota Bandar Lampung 2022, maka didapatkan hasil: Masih terdapat saus yang menggunakan pewarna sintetis berbahaya sebanyak 20,0 % dan masih sulit dibedakan.

Kata Kunci : Saus, Rhodamin B

Daftar Bacaan : 10 (2007-2021)

POLYTECHNIC OF HEALTH TANJUNGKARANG
DEPERTEMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH

Final Project Report, june 2022

Teten Permata

Identification Of Rhodamine B in Bulk Tomato Sauce at Traditional Markets in
Bandar Lampung City in 2022

Xiii + 41 pages + 2 attachmants

ABSTRAK

Food is fuel for the body. What we consume will affect the condition of our bodies. Food must contain a number of vitamins and nutrients that the body needs so that it is useful for maintaining health and supporting development. Food safety, according to the Food and Drug Supervisory Agency (BPOM), is the condition and effort needed to prevent food from being contaminated with biological, chemical, and other objects that can interfere, harm, and endanger human health and do not conflict with religion, belief, and culture. so that it is safe for consumption, for example, the use of Rhodamine B in sauces.

This research is descriptive to describe the content of Rhodamine B in bulk tomato sauce in the traditional market of Bandar Lampung city. The sampling technique used is non-random, side-by-side with the research population being sauce traders in the traditional market of Bandar Lampung City, and the sample is 30 samples of bulk tomato sauce sold in the traditional market of Bandar Lampung City.

Based on the results of research on the description of the content of Rhodamin B in bulk tomato sauce at the traditional market of Bandar Lampung City in 2022, the following results were obtained: There are still sauces that use dangerous synthetic dyes by as much as 20.0% and are still difficult to distinguish.

Keywords : Sause, Rhodamine

Reading List : 10 (2007-2012)