

ABSTRACT

Background: The majority of Indonesian people enjoy kerupuk (crackers), a type of snack that is commonly eaten either as a light snack or as a side dish to main meals. However, several studies in Indonesia have found Rhodamin B in red kerupuk. To date, no studies have been conducted on the presence of Rhodamin B in food products in Jambi. The aim of this study is to identify whether or not Rhodamin B is present in red kerupuk sold in various markets in Jambi City in 2024.

Method: This research is a descriptive design research with a qualitative laboratory approach. Samples were taken from 30 red cracker traders with a total of 38 cracker samples in several markets in Jambi City. Observations carried out included the color characteristics and appearance of red crackers, as well as the Rhodamine B test carried out using a Labtest brand test kit.

Results: Out of the 38 red kerupuk samples tested, none were found to be positive for Rhodamin B (0%). Based on color characteristics, all 38 samples (100%) displayed normal coloration. However, regarding appearance characteristics, 3 samples (7.9%) were found to be abnormal, while 35 samples (92.1%) showed normal appearance characteristics.

Conclusion: No Rhodamin B was detected in the red kerupuk samples, though 3 samples exhibited abnormal characteristics in the form of black spots.

Keywords: Rhodamin B, red kerupuk, characteristics, Rhodamin B content test.

ABSTRAK

Latar Belakang: Mayoritas lapisan masyarakat di Indonesia menyukai kerupuk yang merupakan suatu jenis makanan ringan yang dijadikan sebagai camilan maupun sebagai pendamping makanan utama. Namun, beberapa studi di Indonesia telah menemukan Rhodamin B pada kerupuk merah. Saat ini belum ada studi mengenai Rhodamin B dalam makanan di Jambi. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengidentifikasi ada tidaknya kandungan Rhodamin B pada kerupuk merah yang dijual di beberapa pasar Kota Jambi tahun 2024.

Metode: Penelitian ini merupakan penelitian desain deskriptif dengan pendekatan laboratorium kualitatif. Sampel diambil dari 30 pedagang kerupuk merah dengan total 38 sampel kerupuk di beberapa pasar di Kota Jambi. Observasi yang dilakukan mencakup karakteristik warna dan penampakan kerupuk merah, serta uji Rhodamin B dilakukan dengan test kit merek labtest.

Hasil: Dari 38 kerupuk merah yang telah diteliti, tidak ditemukan adanya sampel yang positif mengandung Rhodamin B (0%). Berdasarkan karakteristik warna, sebanyak 38 sampel kerupuk merah memiliki warna yang normal (100%). Namun, pada karakteristik berupa penampakan, ditemukan sebanyak 3 sampel (7,9%) kerupuk merah yang tidak normal dan sebanyak 35 sampel (92,1%) menunjukkan karakteristik penampakan yang normal.

Kesimpulan: Tidak ditemukan adanya Rhodamin B pada sampel kerupuk merah, tetapi terdapat karakteristik yang tidak normal pada 3 sampel berupa titik-titik hitam.

Kata Kunci: Rhodamin B, kerupuk merah, karakteristik, uji kandungan Rhodamin B.