

## **ANALISIS KUALITATIF PEWARNA RHODAMIN B DALAM SAUS CILOK PADA PEDAGANG KAKI LIMA DI KECAMATAN SELAPARANG, KOTA MATARAM**

*[Qualitative Analysis of Rhodamin B in Cilok Sauce on Street Traders in Selaparang Sub-District, Mataram City]*

**Lilis Neneng Karyanti<sup>1)</sup>, M. Abbas Zaini<sup>2)</sup> dan Dody Handito<sup>2)</sup>**

<sup>1)</sup>Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram

<sup>2)</sup>Staf Pengajar Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram

### **ABSTRACT**

*This study was to determine the quality (especially rhodamin B content) of cilok sauce from street vendors in Selaparang sub-district, Mataram city. The method that used in this research was descriptive method by taking samples of cilok sauce from street vendors in Selaparang sub-district, then continued to observed in the laboratory. The parameters observed in this study included total dissolved solids, moisture content, pH, viscosity, color ( $^{\circ}$ Hue), Rhodamine B and sensory (color, taste and aroma). The results showed that eleven out of eighteen cilok sauce's samples circulating in Selaparang sub-district positive contained Rhodamine B, total value of dissolved solids ranged from 8.7%-18.06%, this amount was lower than the quality standard of sauce based on SNI 01-3546-2004, at least 20 samples that qualify the pH requirements of the sauce based on SNI, among other were Monjok sauce samples (S6) 3.94, Dasan Agung Baru (S11) 3.84, Karang Baru (S13) 3.68 and West Mataram (S14) 3.51 .*

**Keywords:** Cilok sauce, rhodamin B.

### **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mutu (khususnya kandungan pewarna rhodamin B) dari saus cilok pada pedagang kaki lima di Kecamatan Selaparang Kota Mataram. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif dengan pengambilan sampel saus cilok pada pedagang kaki lima di Kecamatan Selaparang yang kemudian akan dilakukan pengujian di laboratorium. Adapun parameter yang diujikan adalah total padatan terlarut, kadar air, pH, viskositas, warna ( $^{\circ}$ Hue), Rhodamin B dan sensoris (warna, rasa dan aroma). Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebelas dari delapan belas sampel saus cilok yang beredar di Kecamatan Selaparang positif mengandung Rhodamin B, Nilai total padatan terlarut berkisar antara 8,7%-18,06% jumlah tersebut lebih rendah dari standar mutu saus berdasarkan SNI 01-3546-2004 yaitu minimal 20, sampel yang memenuhi syarat pH saus berdasarkan SNI yaitu pada sampel saus Monjok (S6) 3,94, Dasan Agung Baru (S11) 3,84, Karang Baru (S13) 3,68 dan Mataram Barat (S14) 3,51.

**Kata kunci:** Rhodamin B, saus cilok.