

Identifikasi pewarna merah, jingga, kuning dan hijau dalam permen karet secara kromatografi Kertas dan KLT densitometri.

Daryadi, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20176789&lokasi=lokal>

Abstrak

Pewarna makanan digunakan untuk memberi daya tarik bagi konsumen seharusnya aman bagi kesehatan konsumen. Sebagian besar permen karet menggunakan pewarna agar kelihatan lebih menarik. Oleh sebab itu, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pewarna yang terkandung dalam permen karet apakah mengandung pewarna sintetik yang dilarang atau tidak. Pemeriksaan dilakukan dengan mengisolasi pewarna dari permen karet menggunakan bulu domba. Pemisahan komponen pewarna dilakukan secara kromatografi kertas menggunakan eluen larutan natrium klorida 2% dalam etanol 50%, etanol-n-butanol-air (4:2:2) dan etilmetil keton-aseton-air (7:3:3), serta kromatografi lapis tipis dengan eluen n-butanol-asam asetat glasial-air (6:1,5:7,5) dan (10:4:16), dilanjutkan dengan densitometri untuk menunjang hasil identifikasi. Hasil penelitian menunjukkan beberapa produk permen karet mengandung pewarna sintetik Karmoisin, Ponceau 4R, Tartrazin, Kuning FCF, dan Biru Berlian. Semua pewarna tersebut diizinkan penggunaannya dalam makanan.

<i>The color of a food product its meant to give attractive for costumer should be save for health, almost of chewing gum use colorant for looked more interesting. This research aim to identification colorant in the bubble gum, is there containing synthetic colorant allowed use for food or not. Identification doing with isolation colorant from bubble gum using the wool. Separated of color component do with paper chromatography use mobil phase sodium chloride 2% in ethanol 50%, ethanol-n-butanol-water (4:2:2) and ethylmethyl keton-acetone-water (7:3:3), and thin layer chromatography use mobile phase n-butanol-glacial acetic acid-water (6:1,5:7,5) and (10:4:16) then densitometry to support identification result. Result of identification to show some of bubble gum product containing synthetic colorant, there were Carmoisine, Ponceau 4R, Tartrazine, Sunset yellow FCF and Brilliant blue. All colorant not forbided use in food.</i>