

Identifikasi dan tingkat penerimaan konsumen (warna dan bau) terhadap keberadaan rhodamin B pada minuman sirup di kelurahan tembalang kota semarang tahun 2008

Daviq Abid Ardani -- E2A001011
(2008 - Skripsi)

Pertumbuhan perusahaan makanan dan minuman telah merubah pola makan masyarakat dari asal kenyang menjadi makan bergizi dan menggugah selera serta menarik. Makanan yang dijual dilarang menggunakan bahan apapun sebagai Bahan Tambahan Makanan yang dinyatakan terlarang atau melampaui ambang batas maksimal yang ditetapkan seperti Rhodamin B. Produsen menggunakan bahan tersebut karena untuk dapat menjual harga murah, kepraktisan, tradisi, dan selera. Tujuan penelitian ini yaitu mengidentifikasi keberadaan Rhodamin B pada sirup dan menganalisa tingkat penerimaan konsumen terhadap keberadaan Rhodamin B di Kelurahan Tembalang Semarang. Penelitian yang dilakukan yaitu observasional dengan pendekatan cross sectional. Populasi dalam penelitian ini adalah semua sirup yang dijual dan semua konsumen di Kelurahan Tembalang Semarang. Sampel ditentukan secara purposive yaitu 30 buah, 20 sampel sirup tidak bermerk dan 10 sample sirup bermerk dan dilakukan pengujian di Balai Laboratorium Kesehatan Semarang. Untuk menguji tingkat penerimaan diambil sampel yaitu panelis konsumen sebanyak 50 orang. Hasil penelitian didapatkan bahwa 35% sirup tidak bermerk mengandung Rhodamin B dan 100% sirup bermerk tidak mengandung Rhodamin B. Ada perbedaan yang bermakna tingkat penerimaan warna dan bau sirup tidak bermerk dan sirup bermerk dengan nilai P masing-masing = 0,001 dan 0,001. Warna dan bau sirup bermerk lebih disukai daripada sirup tidak bermerk. Penulis menyarankan perlu dilakukan penelitian tentang penggunaan Rhodamin B dalam berbagai makanan dan minuman selain sirup dan sosialisasi kepada konsumen tentang penggunaan pewarna Rhodamin B sirup, agar konsumen berhati-hati dalam mengkonsumsi sirup.

Kata Kunci: Rhodamin B, sirup, Tingkat Penerimaan