

PENGETAHUAN PEDAGANG DAN IDENTIFIKASI KEBERADAAN ZAT PEWARNA SINTETIS PADA BANDENG PINDANG DI PASAR JOHAR KOTA SEMARANG

FAJAR AJI NUGROHO -- E2A003027
(2007 - Skripsi)

Berbagai bentuk kanker berkaitan erat dengan makanan yang dikonsumsi sehari-hari. Karsinogen dalam makanan antara lain dapat disebabkan oleh pemakaian Bahan Tambahan Pangan. Bahan Tambahan Pangan adalah bahan yang tidak dikonsumsi langsung sebagai makanan dan tidak merupakan bahan baku pangan dan penambahnya kedalam bahan pangan ditujukan untuk mengubah sifat-sifat makanan. Salah satu BTP yang sering digunakan adalah pewarna. Hal ini disebabkan karena warna merupakan salah satu aspek yang dipertimbangkan dalam membeli makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jenis pewarna sintetis pada ikan pindang bandeng serta mendeskripsikan pengetahuan pedagang tentang pewarna sintetis. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif. Pengolahan data dilakukan secara deskriptif. Uji pewarna dilakukan dengan teknik kromatografi kertas. Populasi dalam penelitian ini adalah lima orang. Semua populasi diteliti dalam penelitian ini. Objek penelitian ini adalah ikan bandeng pindang yang dijual responden. Dari hasil pengujian diperoleh bahwa 80% pedagang menggunakan sumbu kuning dan 20% menggunakan pewarna *egg yellow* untuk memberi warna pada bandeng pindang. Kesimpulan dari penelitian ini adalah sebanyak 40% pedagang memiliki pengetahuan yang baik tentang pewarna sintetis dan sebanyak 60% sisanya memiliki pengetahuan

Kata Kunci: Identifikasi, pewarna sintetis, bandeng pindang, Semarang

MILKFISH SELLER KNOWLEDGE AND IDENTIFICATION OF EXISTENCE SYNTHETIC COLORING AGENT IN SALTED WITHOUT DRYING MILKFISH AT JOHAR MARKET SEMARANG yang buruk.

Many types of cancer, related with the food that eaten everyday. The carcinogen available on food were caused by the uses of food additive. Food additive is a substance that unconsumed directly as a food. One of food additive usually added is coloring agent. It's caused by the food color include one of the aspect consider by the consumer before they buy some food. This is a descriptive study. The aim of the study is to knowing kind of the coloring agent that used in salted without drying milkfish and explain the knowledge the fish seller about the synthetic coloring agent. The data is processed descriptively. The method was used in this study is paper chromatography. The population of this study are five people and both of them were interviewed in this study. Object of this study are the milkfish. Based on the analysis, 80% of fish seller uses yellow sumbu and the 20% other uses egg yellow coloring agent to color the fish. The fish seller who have a good knowledge about synthetic coloring agent is 40% and the other one have a bad knowledge about synthetic coloring agent is 60%.

Keyword : identification, synthetic coloring agent, salted without drying milkfish, Semarang