

**ABSTRAK**

**ANISA FAUZIAH**

**ANALISIS RHODAMIN B DALAM SAUS TOMAT DAN SAUS CABAI PADA BAKSO SERTA TINGKAT PENGETAHUAN PEDAGANG BAKSO MENGENAI RHODAMIN B DI WILAYAH KELURAHAN KAHURIPAN KECAMATAN TAWANG KOTA TASIKMALAYA**

Rhodamin B merupakan pewarna yang dilarang untuk pangan karena dalam jangka panjang akan menyebabkan kerusakan hati, tumor, dan kanker. Penggunaan Rhodamin B sebagai bahan tambahan pangan masih ditemukan pada saus tomat dan saus cabai. Saus tomat dan saus cabai sering ditemukan pada hidangan bakso. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis kandungan Rhodamin B dalam saus tomat dan saus cabai pada bakso serta mengetahui tingkat pengetahuan pedagang bakso mengenai Rhodamin B di wilayah Kelurahan Kahuripan Kota Tasikmalaya. Metode penelitian yang digunakan yaitu deskriptif. Populasi dari penelitian ini adalah seluruh pedagang bakso serta saus tomat dan saus cabai yang digunakan pedagang bakso di wilayah Kelurahan Kahuripan Kota Tasikmalaya. Pengambilan sampel secara *total sampling* yaitu 20 pedagang bakso serta 24 sampel saus yang terdiri dari 15 saus tomat dan 9 saus cabai. Pengujian kualitatif Rhodamin B menggunakan Rhodamin test kit dan tingkat pengetahuan menggunakan tes pengetahuan. Hasil dari penelitian ini yaitu 15 sampel saus tomat dan 9 sampel saus cabai negatif mengandung Rhodamin B. Tingkat pengetahuan mengenai Rhodamin B pada pedagang bakso di Kelurahan Kahuripan adalah 10 orang (50%) memiliki tingkat pengetahuan cukup, 6 orang (30%) memiliki tingkat pengetahuan baik, dan 4 orang memiliki tingkat pengetahuan kurang (20%).

**Kata Kunci:** Rhodamin B, saus tomat, saus cabai, pengetahuan pedagang

**ABSTRACT**

**ANISA FAUZIAH**

***ANALYSIS OF RHODAMINE B IN TOMATO SAUCE AND CHILI SAUCE ON MEATBALL AND LEVEL OF TRADER'S KNOWLEDGE ABOUT RHODAMINE B IN KAHURIPAN VILLAGE TAWANG DISTRICT, TASIKMALAYA CITY***

*Rhodamine B is a prohibited coloring agent and is not present in food because, for a long time, it will cause liver damage, tumors, and cancer. The use of Rhodamin B as a food additive is still found in tomato sauce and chili sauce. Tomato sauce and chili sauce are often found in meatball dishes. The purpose of this study was to identify the content of Rhodamin B in tomato sauce, chili sauce and to assess the knowledge of meatball traders regarding Rhodamin B dye in tomato sauce in the Kahuripan District. The type of study was descriptive. The population in this study was all traders of meatball and all types of tomato sauce and chili sauce used by meatball traders in Kahuripan district of Tasikmalaya. The sampling technique is total sampling. The sample in this study was 20 meatball traders and 15 tomato sauce and 9 chili sauce. Measurement of Rhodamine B using test kits of Rhodamine B, and level of knowlegde measured with knowledge test. The results showed that from 15 types of tomato sauce and 9 types of chili sauce samples found all of samples that did not change color (clear) means it did not contain Rhodamine B (negative). Level of trader's knowledge about Rhodamine B was sufficient (50%), good knowledge (30%), and low knowledge (20%).*

**Key Words:** *Rhodamine B, tomato sauce, chili sauce, trader's knowledge*