

LAPORAN KERJA PRAKTIK

**ANALISIS KUALITATIF RHODAMIN B DALAM JAJANAN
MENGUNAKAN UJI *RAPID TEST KIT* DI WILAYAH KERJA
LOKA POM TASIKMALAYA**



Disusun Oleh:

Maura Syamsa Hawa
(NIM 2000033072)

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**

2023

HALAMAN PENGESAHAN

**Analisis Kualitatif Rhodamin B dalam Jajanan Menggunakan Uji *Rapid Test*
Kit di Wilayah Kerja Loka POM Tasikmalaya
2023**

**Disusun oleh:
Maura Syamsa Hawa
(NIM 2000033072)**

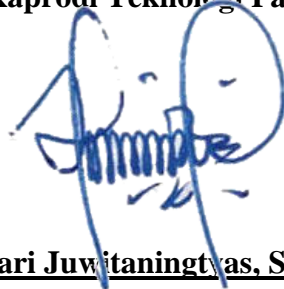
**Yogyakarta, 04 Agustus 2023
Telah diperiksa dan disetujui oleh:
Dosen Pembimbing**

(Dr. Aprilia Fitriani, S.TP., M.Sc.)

NIY. 60211306

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



(Ir. Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc.)

NIY. 60160962

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Maura Syamsa Hawa
NIM : 2000033072
Program Studi : Teknologi Pangan
Judul Laporan : Analisis Kualitatif Rhodamin B Dalam Jajanan Menggunakan Uji *Rapid test kit* Di Wilayah Kerja Loka POM Tasikmalaya

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa laporan kerja praktik yang saya serahkan merupakan laporan asli yang ditulis dan disesuaikan dengan data yang diperoleh selama kerja praktik. Apabila dikemudian hari saya terbukti atau dapat dibuktikan laporan ini hasil jiplakan, maka saya siap menerima konsekuensi yang diberikan.

Yogyakarta, 04 Agustus 2023

Yang membuat pernyataan,



Maura Syamsa Hawa

2000033072

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur hanya bagi Allah SWT yang sudah melimpahkan rahmat, hidayah dan anugerah-Nya, tidak lupa salawat serta salam selalu tercurah kepada junjungan kita Nabi Besar Muhammad SAW sehingga dapat terselesaikan dengan baik Kegiatan Kerja Praktik dan juga bisa menuntaskan Laporan Kegiatan magang di Loka Pengawas Obat dan Makanan (Loka POM) di Kota Tasikmalaya dengan lancar dan tepat waktu.

Penulis menyadari bahwa bantuan dan partisipasi dari berbagai pihak baik berupa bimbingan, saran, petunjuk, data-data dan keterangan yang diberikan sangat penting dan sangat penulis hargai. Karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Allah SWT atas semua berkah yang telah diberikan sampai terselesainya magang ini.
2. Ibu Ir. Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc., selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
3. Ibu Dr. Aprilia Fitriani, S.TP., M.Sc., selaku Dosen Pembimbing Pelaksanaan Kerja Praktik yang telah meluangkan waktu untuk membimbing, mengarahkan, memberi masukan, dan membantu dalam penulisan serta penyusunan laporan kerja praktik ini.
4. Bapak Jajat Setia Permana, Apt, M.Si., selaku Kepala Loka POM di Kota Tasikmalaya.
5. Bapak apt. Dwi Yogo Prasetyo, selaku pembimbing Lapangan di tempat magang Loka POM Kota Tasikmalaya yang telah membantu dalam memberikan petunjuk, bimbingan, dan pengarahan dalam pembuatan laporan Kerja Praktik ini.
6. Kedua orang tua yang telah mendukung dan memberi semangat selama pelaksanaan serta pembuatan laporan Kerja Praktek di Loka POM Kota Tasikmalaya.
7. Rekan-rekan seperjuangan yang menemani dalam Kerja Praktik di Loka POM Kota Tasikmalaya
8. Semua pihak yang telah membantu dalam proses penyusunan laporan

Kerja Praktek ini.

Akhir kata, penulis berharap bahwa laporan Kerja Praktik yang masih jauh dari sempurna ini dapat berguna bagi pihak-pihak yang berkepentingan dan membutuhkannya.

Yogyakarta, 04 Agustus 2023

Penulis,

A handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke extending to the right.

Maura Syamsa Hawa

DAFTAR ISI

| | |
|--|-------------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| HALAMAN PENGESAHAN..... | ii |
| PERNYATAAN KEASLIAN..... | iii |
| KATA PENGANTAR..... | iv |
| DAFTAR ISI..... | vi |
| DAFTAR TABEL | vii |
| DAFTAR GAMBAR..... | viii |
| DAFTAR LAMPIRAN | ix |
| RINGKASAN | x |
| BAB I..... | 1 |
| TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN..... | 1 |
| 1.1. Profil Perusahaan..... | 1 |
| 1.1.1. Sejarah..... | 1 |
| 1.1.2. Visi dan Misi..... | 2 |
| 1.1.3. Struktur Organisasi..... | 3 |
| 1.1.4. Tugas Pokok dan Fungsi | 3 |
| 1.1.5. Sarana dan Prasarana Penunjang..... | 4 |
| 1.1.6. Denah Instansi..... | 5 |
| BAB II..... | 6 |
| TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK | 6 |
| 2.1. Latar Belakang..... | 6 |
| 2.2. Rumusan Masalah..... | 8 |
| 2.3. Tujuan..... | 8 |
| 2.4. Metodologi Pemecahan Masalah | 8 |
| 2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah | 12 |
| 2.6. Kesimpulan..... | 17 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 18 |
| LAMPIRAN..... | 21 |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Tabel 1. Tabel Data Sampel Pengujian di Tiga Lokasi..... | 11 |
| Tabel 2. Data Hasil Analisis Rhodamin B Menggunakan <i>Rapid test kit</i> Pada Jajanan dalam Tiga Lokasi yang Berbeda | 13 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 1. Struktur Organisasi di Loka POM Kota Tasikmalaya | 3 |
| Gambar 2. Denah Ruang Kerja Loka POM Tasikmalaya..... | 5 |
| Gambar 3. Kerupuk Berwarna Merah yang Diduga Mengandung Rhodamin B..... | 7 |
| Gambar 4. Permen Kapas Berwarna Merah yang Diduga Mengandung Rhodamin B..... | 7 |
| Gambar 5. Diagram Alir Pemecahan Masalah..... | 9 |
| Gambar 6. Warna Sampel Sebelum Ditambah <i>Reagen 1</i> dan <i>2</i> | 13 |
| Gambar 7. Warna Sampel Setelah Penambahan <i>Reagen 1</i> dan <i>2</i> | 13 |
| Gambar 8. Reaksi Pada Uji Rapid Test Kit | 14 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|--|----|
| Lampiran 1. <i>Logbook</i> pelaksanaan kerja praktik | 21 |
| Lampiran 2. <i>Form</i> penilaian pembimbing lapangan | 25 |
| Lampiran 3. Keterangan penyelesaian kerja praktik..... | 26 |
| Lampiran 4. Kartu kontrol pembimbing internal | 27 |
| Lampiran 5. <i>Flowchart</i> Uji Rapid test kit Rhodamin B..... | 28 |
| Lampiran 6. Data Zat Warna Tertentu yang Dinyatakan Sebagai Bahan Berbahaya | 29 |
| Lampiran 7. Foto Alat dan Bahan Uji <i>Rapid test kit</i> Rhodamin B | 30 |

RINGKASAN

Rhodamin B adalah pewarna sintetis yang biasa digunakan sebagai pewarna tekstil, dan tidak boleh digunakan pada produk makanan karena dapat menyebabkan keracunan, iritasi saluran pernapasan, kulit, mata, kanker, serta gangguan hati. Penyimpangan penggunaan pewarna Rhodamin B hingga saat ini masih ditemukan dalam beberapa produk jajanan yang dijual di pinggir jalan. Sehingga dilakukan penelitian untuk mengidentifikasi kandungan Rhodamin B pada jajanan. Metode pemecahan masalah dilakukan dengan observasi lokasi sampling dan mewawancarai penjual terkait distribusi bahan olahan yang digunakan. Observasi dilakukan di 3 lokasi yaitu Alun-Alun Langensari, Alun-Alun Kota Banjar, dan Masjid Agung Kota Tasikmalaya. Sampel dianalisis secara kualitatif menggunakan metode uji cepat *rapid test kit* dengan menganalisis negatif atau positif yang ditandai dengan terjadinya perubahan warna menjadi ungu kemerahan pada lapisan atas larutan sampel. Hasil penelitian menyimpulkan bahwa dari 8 sampel yaitu Agar Merah (A1) ; Agar Merah (A2) ; Agar Merah (B2) ; Popcorn Pink ; Arumanis Merah ; Mutiara Merah ; Sekoteng tidak ada sampel yang positif mengandung Rhodamin B dikarenakan hasil pengujian tidak mengalami perubahan warna ungu kemerahan pada cincin lapisan atas sampel.

Kata Kunci : Analisis Kualitatif, Jajanan, Rhodamin B, *Test Kit*.