

RINGKASAN

Makanan jajanan merupakan makanan yang dijual di tempat-tempat keramaian umum dan dapat langsung dikonsumsi tanpa pengolahan lebih lanjut. Berbagai macam makanan jajanan banyak ditemui di Pasar Wage. Proses pengolahan makanan jajanan sangat berisiko terhadap penggunaan bahan tambahan yang tidak diijinkan. Rhodamin B merupakan pewarna tekstil yang banyak digunakan pada makanan jajanan dan berbahaya bila dikonsumsi. Penggunaan rhodamin B dapat memberikan warna merah cerah pada makanan jajanan. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian tentang analisis rhodamin B dan faktor yang mempengaruhi penggunaannya pada makanan jajanan yang beredar di Pasar Wage. Penelitian ini bertujuan untuk: 1) Mengetahui ada tidaknya rhodamin B pada kue ku, kue lapis, anglen dan cenil yang ada di Pasar Wage, Purwokerto 2) Mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi penggunaan rhodamin B sebagai bahan pewarna di kue ku, kue lapis, anglen dan cenil yang ada di Pasar Wage, Purwokerto 3) Mengetahui hubungan antara tingkat pengetahuan keamanan pangan dan pendidikan produsen, upaya penghematan biaya produksi serta kemudahan dalam mendapatkan zat pewarna dengan penggunaan rhodamin B.

Penelitian ini adalah penelitian survey yang dilakukan di Pasar Wage, Purwokerto dengan sasaran produsen dan pedagang kue ku, kue lapis, anglen dan cenil. Rancangan pengambilan sampel jajanan menggunakan metode *purposive sampling* dengan pertimbangan makanan jajanan yang berwarna merah terang. Pengambilan responden produsen dan pedagang menggunakan metode sensus. Hal ini dikarenakan jumlah populasi pedagang dan produsen makanan jajanan berwarna merah terang yang ada di Pasar Wage, Purwokerto hanya ada 13 pedagang dan 4 produsen. Pengujian rhodamin B dilakukan dengan uji kualitatif dan kuantitatif. Analisis data dilakukan dengan uji *Spearman's Rank*.

Hasil penelitian menunjukkan terdapat rhodamin B pada 12 sampel makanan jajanan dengan kadar 0,070 mg/g sampai 0,452 mg/g. Faktor penyebab penggunaan rhodamin B yaitu upaya penghematan biaya produksi, kemudahan dalam mendapatkan zat pewarna dan tingkat pendidikan. Terdapat hubungan antara upaya penghematan biaya produksi, kemudahan dalam mendapatkan zat pewarna dan tingkat pendidikan terhadap penggunaan rhodamin B. Sedangkan untuk tingkat pengetahuan, tidak ada hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan keamanan pangan produsen terhadap penggunaan rhodamin B.

SUMMARY

Snack foods is food that is sold in public crowded places and can be consumed directly without further processing. Various kinds of snacks are found in Wage market. The processing of snacks is very risky for using additional ingredients that are not permitted. Rhodamine B is a textile dye that is widely used in snacks and is dangerous if consumed. The use of rhodamine B can give a bright red color to snack foods. Therefore, it is necessary to conduct research on rhodamine B analysis and the factors that influence its use in snack foods circulating in the Wage Market. This research aims to: 1) Find out whether there is rhodamine B in ku cake, lapis cake, angleng and cenil in market Wage, Purwokerto 2) Knowing the factors that influence the use of rhodamine B as a coloring agent in ku cake, lapis cake, angleng and cenil in market Wage, Purwokerto 3) Knowing the relationship between the level of knowledge of food security and education of producers, efforts to save production costs and ease of obtaining coloring agents using rhodamine B.

This research is a survey research conducted at Pasar Wage, Purwokerto targeting the producers and traders of ku cake, lapis cake, angleng and cenil. The snack sampling design uses a purposive sampling method with consideration of snacks that are bright red. Taking respondents from producers and traders using the census method. This is because the population of merchants and producers of snacks is bright red in Pasar Wage, Purwokerto, there are only 13 traders and 4 producers. Rhodamine B testing is done by qualitative and quantitative tests. Data analysis was carried out using the Spearman Rank.

The results showed that there was rhodamine B in 12 samples of snack foods with levels of 0.070 mg/g to 0.452 mg/g. The causal factors for using rhodamine B are efforts to save on production costs, ease of obtaining coloring agents and education level. There is a relationship between efforts to save production costs, ease of obtaining coloring agents and education level on the use of rhodamine B. As for the level of knowledge, there is no significant relationship between the level of knowledge of food safety of producers against the use of rhodamine B.