

## ABSTRAK

Saskiyyah Citra Tungga Dewi

### GAMBARAN PENGETAHUAN DAN SIKAP PEDAGANG MIE AYAM TERHADAP KANDUNGAN RHODAMIN B PADA SAUS TOMAT (Studi Kasus di Wilayah Kecamatan Gubeng Surabaya Tahun 2021)

xiii + 52 Halaman + 13 Tabel + 1 Gambar + 9 Lampiran

Zat pewarna makanan adalah bahan tambahan makanan yang dapat memperbaiki atau memberi warna pada makanan. Saat ini masih dijumpai makanan dengan pewarna sintetis yang dilarang yaitu Rhodamin B. Berdasarkan studi pendahuluan yang dilakukan pada bulan November 2020 di Kecamatan Gubeng ditemukan pedagang mie ayam yang menggunakan saus tomat dengan ciri – ciri fisik mengandung Rhodamin B seperti berwarna merah mencolok dan warna tidak homogen. Tujuan penelitian adalah untuk Mengidentifikasi kandungan Rhodamin B pada saus tomat dan menilai pengetahuan serta sikap pedagang mie ayam mengenai zat pewarna Rhodamin B pada saus tomat di wilayah Kecamatan Gubeng.

Jenis penelitian bersifat deskriptif dengan menggunakan pendekatan *cross sectional*. Sampel dalam penelitian adalah saus tomat dari pedagang mie ayam. Teknik pengambilan sampel saus tomat adalah *total sampling* dan teknik pengambilan sampel pedagang mie ayam adalah *proportional random sampling*. Analisis data dijelaskan secara deskriptif dari hasil pemeriksaan Laboratorium dan lembar kuisisioner kemudian dilakukan pengelompokan atau klasifikasi.

Hasil penelitian didapatkan saus tomat merk “A” positif mengandung Rhodamin B, pengetahuan pedagang mie ayam tentang zat pewarna Rhodamin B pada saus tomat adalah cukup (56,8%) dan sikap pedagang sebagian besar cukup (59,1%).

Kesimpulan penelitian ini adalah saus tomat merk “A” positif mengandung Rhodamin B, pengetahuan dan sikap pedagang mie ayam tentang zat pewarna Rhodamin B dalam saus tomat adalah cukup. Sebaiknya masyarakat khususnya pedagang mie ayam lebih teliti sebelum membeli saus tomat.

**Kata Kunci** : Rhodamin B, Saus Tomat, Pengetahuan, Sikap Pedagang Mie Ayam

**Daftar Bacaan** : 6 Buku (2018-2020), 32 Jurnal (2015-2021)



## ABSTRACT

Saskiyyah Citra Tungga Dewi

### DESCRIPTION OF KNOWLEDGE AND ATTITUDE OF CHICKEN NUMBER TRADERS ON RHODAMIN B CONTENT IN TOMATO SAUCE (Case Study in Gubeng Subdistrict, Surabaya in 2021)

xiii + 52 Pages + 13 Tables + 1 Figure + 9 Appendices

Food coloring is a food additive that can improve or give color to food. Currently, there are still foods with prohibited synthetic dyes, namely Rhodamin B. Based on a preliminary study conducted in November 2020 in Gubeng District, it was found that chicken noodle traders were using tomato sauce with physical characteristics containing Rhodamin B such as striking red and inhomogeneous colors. . The purpose of this study was to identify the content of Rhodamin B in tomato sauce and to assess the knowledge and attitudes of chicken noodle traders regarding Rhodamin B dye in tomato sauce in the Gubeng District.

This type of research is descriptive by using approach *cross sectional*. The sample in this study was tomato sauce from chicken noodle traders. The sampling technique for tomato sauce is *total samplingsampling* and the technique for chicken noodle traders is *proportional random sampling*. Data analysis was described descriptively from the results of laboratory examinations and questionnaire sheets and then grouped or classified.

The results showed that the tomato sauce *brand "A"* was positive for Rhodamin B, the knowledge of chicken noodle traders about Rhodamine B dye in tomato sauce was sufficient (56.8%) and the attitude of the traders was mostly sufficient (59.1%).

The conclusion of this study is that brand "A" tomato sauce contains Rhodamine B positive, the knowledge and attitude of chicken noodle traders about Rhodamine B dye in tomato sauce is sufficient. It is better for people, especially chicken noodle traders, to be more careful before buying tomato sauce.

Keywords : Rhodamin B, Tomato Sauce, Knowledge, attitude of Chicken Noodle Traders

Reading List : 6 Books (2018-2020), 32 Journals (2015-2021)