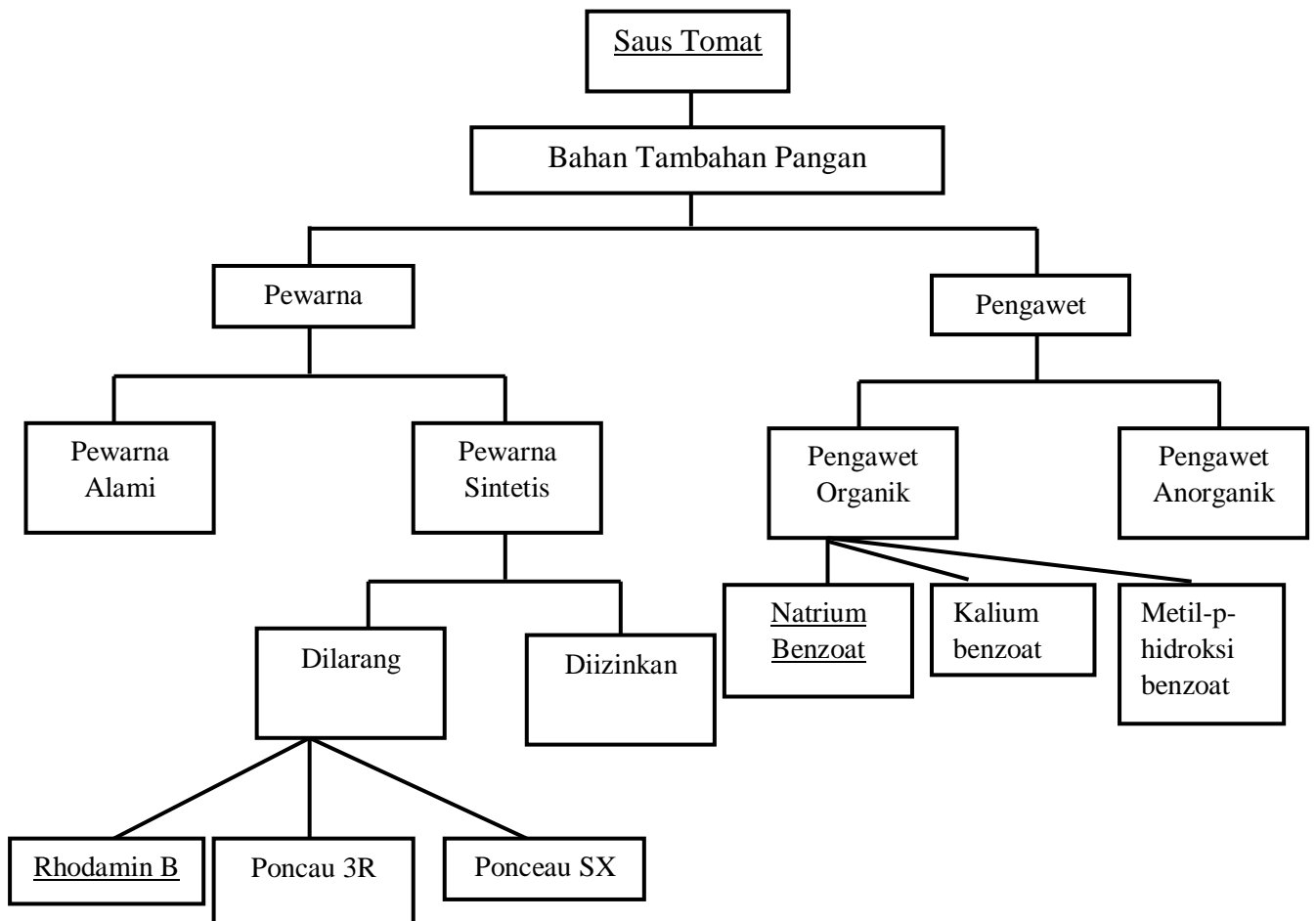
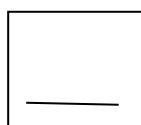


BAB III
KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 1 Analisa Penggunaan Zat Pewarna Sintetis Rhodamin B dan Zat Pengawet Natrium Benzoat Pada Saus Tomat



: diteliti

Penjelasan :

Saus tomat merupakan produk berbentuk pasta dengan aroma khas tomat, berwarna merah mencolok serta rasa yang merangsang. Banyaknya saus tomat yang dengan merk yang berbeda dipasaran membuat produsen bersaing meningkatkan daya tahan saus tomat, salah satunya dengan cara menambahkan pengawet natrium benzoate pada saus tomat, natrium benzoate sangat cocok digunakan untuk bahan pengawet bersifat asam seperti saus tomat. Selain meningkatkan daya tahan saus tomat, produsen juga menambah pewarna dalam meningkatkan daya tarik konsumen terhadap saus tomat. Adapun pewarna yang diijinkan penggunaannya yaitu ponceau 4R, carmoisine, tartrazine, sunset yellow FCF, namun karena harganya relative mahal, beberapa produsen menggunakan rhodamin B, karena rhodamin B memiliki warna yang lebih stabil, mudah ditemui dan harganya lebih murah. Dimana pewarna tersebut biasanya digunakan untuk pewarna kertas ataupun tekstil. Pada penelitian ini yang diteliti adalah ada tidaknya kandungan pewarna rhodamin B dan pengawet natrium benzoate pada saus tomat.

B. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional**1. Variable Penelitian**

- a. Saus tomat
- b. Kadar rhodamin B
- c. Kadar natrium benzoate

2. Definisi Operasional Variabel

Definisi operasional merupakan suatu definisi yang diberikan kepada suatu variabel dengan cara memberikan arti mempersepsikan kegiatan, ataupun memberikan suatu operasional yang diperlukan untuk mengukur variabel tersebut.

Tabel 1 Variabel Penelitian dan Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Skala Data
1	Saus Tomat	Saus tomat adalah seluruh saus yang dijual di Pasar Badung dengan label produksi PIRT dan MD, dengan warna merah cerah dan diproduksi oleh produsen yang berbeda.	Observasi Pasar	Nominal
2	Zat Pewarna Rhodamin B	Zat pewarna rhodamin B adalah jika teridentifikasi zat pewarna rhodamin B dalam saus tomat. Berdasarkan hasil identifikasi saus tomat dapat dikategorikan sebagai berikut : Ada : jika teridentifikasi kandungan zat pewarna rhodamin B Tidak Ada : Jika tidak teridentifikasi kandungan zat pewarna rhodamin B	<i>Kit Insert Fast Test</i>	Rasio
3	Kadar Zat Pengawet Natrium Benzoate	Kadar zat pengawet natrium benzoat adalah jumlah kadar zat pengawet natrium benzoat dalam saus tomat. Berdasarkan hasil identifikasi saus tomat dapat dikategorikan sebagai berikut : - Memenuhi syarat jika teridentifikasi <1000mg/kg natrium benzoate pada sample - Tidak memenuhi syarat jika teridentifikasi >1000mg/kg natrium benzoate pada sample	HPLC	Rasio

