

# **ANALISIS KUANTITATIF PEWARNA ERITROSIN PADA SUSU KEDELAI YANG DIJUAL TOKO TAHU DI CIBUNTU DENGAN METODE SPEKTROFOTOMETRI SINAR TAMPAK**

## **ABSTRAK**

**GAMAL ROBBY DEWANTO**

Email : [gamalrobby@yahoo.co.id](mailto:gamalrobby@yahoo.co.id)

Susu kacang kedelai atau sari kedelai adalah minuman yang dibuat dari kacang kedelai kuning. Minuman ini sering disebut susu kacang kedelai karena berwarna putih kekuningan mirip dengan susu. Bahan tambahan pangan ditambahkan pada suatu produk makanan atau minuman untuk mempercantik penyajian, menambah rasa, maupun mengawetkan produk tersebut. Salah satu bahan tambahan pangan adalah pewarna. Pada penelitian ini ditentukan kadar pewarna eritrosin dalam sampel susu kedelai dengan metode spektrofotometri UV-VIS. Pengujian dilakukan sebanyak tiga kali, hasil menunjukkan kandungan pewarna eritrosin pada sampel 1 kadarnya 123,933 mg/L, sampel 2 kadarnya 47,456 mg/L dan sampel 3 kadarnya 110,838 mg/L.

**Kata kunci** : susu kedelai, pewarna, eritrosin, spektrofotometer *uv-vis*