

## ABSTRACT

The food product include terasi on the market must be safe for consumers. Rhodamin B and formalin are prohibited to be used in food as they are hazardous to health. The objective of the study is to learn the use of synthetic food color and preservatives may used in terasi on the traditional market and supermarket.

This was an observational descriptive study with cross sectional design. The samples of observation were 20 terasi sold in the traditional market and 11 terasi sold in the supermarket in Probolinggo. The samples were selected by using purposive sampling to know about the characteristic, labeling and the distribution of terasi. Sample for the laboratory examination were selected based on the organoleptic examination before. Each ten samples were selected by using a random sampling to determine the addition of rhodamin and formalin to terasi.

The characteristic of terasi almost all terasi was made from shrimp, the color was red and brown, solid, the price was between Rp. 1500,00 and Rp.3000,00 each 100 g, and use plastic for its packaging. The laboratory examination result confirmed that 100% of samples contained rhodamin B and 40 % of samples contained formalin. There were 90% of samples which contained rhodamin B that color was red, 50% of their price was cheaper and there were 90% of samples were not used label. Terasi which contained formalin, all of their price were under Rp.1500,00 each 100 g and there were no label.

Suggested in order doing disseminate information about food additive especially food colors and preservatives to increase the knowledge, awareness and responsibility the producer, distributor and consumer. More over it need to increase monitoring the food safety with periodically inspect food market involved some government organization.

*Key words : terasi, rhodamin B and formalin.*

## ABSTRAK

Produk makanan, termasuk terasi yang beredar di pasaran harus tidak membahayakan kesehatan konsumen. Terasi yang beredar harus aman dari bahan tambahan yang berbahaya bagi kesehatan seperti Rhodamin B dan formalin. Studi ini mempelajari penggunaan bahan tambahan pangan pewarna dan pengawet pada terasi yang beredar di pasar besar dan swalayan S di Kota Probolinggo ditinjau dari aspek keamanan makanan.

Jenis penelitian adalah observasional deskriptif dengan desain *cross sectional*. Sampel penelitian adalah 20 terasi yang beredar di pasar besar dan 11 terasi di swalayan "S" Kota Probolinggo yang diambil dengan cara purposif untuk mengetahui karakteristik, kelengkapan label dan jalur distribusi terasi. Sampel uji laboratorium ditentukan berdasarkan hasil uji organoleptik sebelumnya. Kemudian diambil 10 sampel untuk uji pewarna dan 10 sampel uji pengawet secara random untuk mengetahui kandungan rhodamin B dan formalin.

Karakteristik terasi yang beredar di Kota Probolinggo sebagian besar adalah terasi udang, berwarna merah dan coklat, berwujud padat, memiliki harga antara Rp.1500,00 - Rp.3000,00 per ons, dan menggunakan plastik sebagai bahan kemasan primer. Hasil uji laboratorium terhadap 10 sampel terasi menunjukkan bahwa 100% terasi mengandung bahan tambahan berbahaya yaitu rhodamin B dan 40% mengandung formalin. Dari terasi yang telah diketahui mengandung rhodamin B, sebagian besar (90%) berwarna merah, 50% memiliki harga jual dibawah Rp.1500,00 per ons dan 90% tidak berlabel. Sedangkan pada terasi yang telah diketahui mengandung formalin, seluruhnya memiliki harga jual dibawah Rp.1500,00 per ons dan seluruhnya tidak berlabel.

Disarankan agar dilakukan penyebarluasan informasi tentang BTP yang aman terutama pewarna dan pengawet pada terasi untuk meningkatkan pengetahuan, kepedulian serta tanggung jawab produsen, distributor dan konsumen. Serta peningkatan pengawasan yang berkelanjutan terhadap keamanan pewarna dan pengawet terasi yang beredar di Kota Probolinggo dengan melakukan survey pasar yang melibatkan berbagai pihak dan melakukan kerjasama lintas sektor terkait.

Kata kunci : terasi, rhodamin B, formalin