- Membantu memperbaiki kenampakan atau aroma makanan. Contohnya pewarna makanan (alamiah maupun buatan) dan aroma.

Bahan ikutan sebenarnya merupakan bahan alamiah yang ada dalam makanan (tanpa dengan sengaja ditambahkan), namun tidak termasuk kategori bahan makanan yang sebenarnya yaitu bahan yang dapat menjadi sumber nutrien untuk menunjang kehidupan suatu organisme. Meskipun tidak bernilai gizi, bahan ikutan ini kemungkinannya dapat bernilai ekonomi yang tinggi. Tergolong dalam bahan ikutan ini misalnya bahan pewarna alam (yang tidak bernilai sebagai vitamin dan lain-lain), asam fitat, kafein, dan alkaloid lain, nikotin, serat kasar, fenol, antigizi, maupun bahan yang berbahaya bagi kesehatan manusia.

Sedangkan bahan cemaran termasuk semua bahan yang masuk ke dalam bahan makanan yang umumnya tidak dikehendaki dan bukan merupakan bahan atau bagian makanan. Bahan cemaran ini dapat berasal dari bagian tanaman yang sama namun tidak dikehendaki adanya, misalnya tangkai pohon dalam buah kalengan, atau berasal dari bahan-bahan asing lain misalnya bulu, bagian serangga, bahan insektisida dan lain-lain (Dirjen POM, 1998).

## 3.3 Zat warna

### 3.3.1 Zat Warna Alami (pigmen)

Penentuan mutu bahan makanan pada umumnya sangat bergantung pada beberapa faktor diantaranya cita rasa, warna, tekstur, dan nilai guna, di samping itu ada faktor lain, misalnya sifat mikrobiologis. Tetapi sebelum faktor-faktor lain

Pengenceran 2

$V_1M_1 = V_2M_2$

$V_1$ x 0,01 M = 10 mL x 0,0015 M

$V_1$ = 0,015/0,01

= 1,5 mL, volume yang diambil dari pengenceran 1, kemudian diencerkan kembali 10 mL