

INTISARI

ARIANI, S.H., 2016, PENETAPAN KADAR NATRIUM BENZOAT DALAM BUMBU INSTAN PASTA DENGAN METODE SPEKTROFOTOMETRI UV-VIS, KARYA TULIS ILMIAH, FAKULTAS FARMASI, UNIVERSITAS SETIA BUDI, SURAKARTA.

Bumbu masakan didefinisikan sebagai campuran yang terdiri atas satu atau beberapa rempah yang ditambahkan pada bahan makanan pada saat pengolahan ataupun penyiapan dengan tujuan untuk meningkatkan derajat permintaan konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah dalam bumbu instan pasta mengandung natrium benzoat, berapa kadar natrium benzoat dalam bumbu instan pasta, dan apakah kadar pengawet benzoat sudah memenuhi standar Peraturan Kepala BPOM RI No. 36 Tahun 2013. Identifikasi natrium benzoat dilakukan menggunakan FeCl_3 dan penetapan kadar natrium benzoat dilakukan secara spektrofotometri uv-vis pada panjang gelombang 274 nm, yang sebelumnya natrium benzoat dari sampel diekstraksi dengan pelarut kloroform. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ketiga sampel bumbu instan pasta menggunakan pengawet natrium benzoat sebesar 311,4999 mg/kg, 338,3295 mg/kg dan 259,9279 mg/kg. Penggunaan pengawet natrium benzoat pada sampel tidak melebihi ambang batas yang telah ditetapkan oleh BPOM RI No. 36 Tahun 2013 mengenai batas maksimum penggunaan bahan tambahan pangan pengawet natrium benzoat, yaitu 600 mg/kg.

Kata kunci : natrium bezoat, bumbu instan, spektrofotometri Uv-Vis

ABSTRACT

ARIANI , SH , 2016 DESIGNATION SODIUM BENZOATE CONTENT IN INSTANT PASTA WITH HERBS SPECTROPHOTOMETRY UV - VIS , WRITINGS SCIENTIFIC , FACULTY OF PHARMACY , UNIVERSITY OF SETIA BUDI , SURAKARTA .

Defined as a cooking spice mix consisting of one or more spices added on groceries when pengolahan or setup with the objective of increasing the degree of consumer demand . This study aims to determine whether the instant seasoning pastes contain sodium benzoate , sodium benzoate how the instant seasoning paste , and whether benzoate preservative levels already meet the standards BPOM Chief Regulation No. 36 Year 2013.

Identification is done using FeCl_3 sodium benzoate and sodium benzoate assay performed uv - vis spectrophotometry at a wavelength of 274 nm , which previously sodium benzoate from the sample is extracted with chloroform.

The results showed that all three samples instant seasoning paste using the preservative sodium benzoate amounted to 311.4999 mg / kg , 338.3295 mg / kg and 259.9279 mg / kg . The use of sodium benzoate preservative in the sample does not exceed the threshold set by BPOM No. 36 Year 2013 regarding the maximum limit use of food additives, preservatives sodium benzoate , which is 600 mg / kg.

Keywords : sodium bezoat , instant seasoning , Uv - Vis spectrophotom