

INTISARI

FITRIANA, IDA, 2015, PENETAPAN KADAR NATRIUM BENZOAT PADA MANISAN BUAH MANGGA SECARA SPEKTROFOTOMETRI UV-VIS YANG BEREDAR DI SURAKARTA, KARYA TULIS ILMIAH, FAKULTAS FARMASI, UNIVERSITAS SETIA BUDI, SURAKARTA

Manisan buah adalah buah yang diawetkan dengan kadar gula tinggi untuk memberikan rasa manis. Produk manisan buah, sengaja ditambahkan bahan pengawet berupa natrium benzoat. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui ada tidaknya pengawet natrium benzoat dan apakah kadar natrium benzoat dalam manisan buah telah memenuhi standar yang ditetapkan oleh BPOM RI No 36 Tahun 2013 mengenai batas maksimum penggunaan bahan tambahan pangan pengawet natrium benzoat yaitu 1 g/kg bahan berbasis buah.

Sampel yang digunakan yaitu tiga manisan buah mangga yang diambil di supermarket, minimarket dan pasar tradisional. Analisis pengawet natrium benzoat dilakukan dengan dua metode yaitu analisis kualitatif menggunakan pereaksi FeCl_3 dan analisis kuantitatif dengan spektrofotometri Uv-Vis pada panjang gelombang 274 nm.

Hasil analisis kualitatif menunjukkan bahwa ketiga sampel manisan tersebut positif mengandung natrium benzoat dan hasil kuantitatif menunjukkan bahwa sampel A mengandung natrium benzoat dengan kadar rata-rata 0,8621 g/kg, sampel B 1,069 g/kg dan sampel C 0,8608 g/kg. Kadar rata-rata natrium benzoat pada sampel A dan C telah memenuhi standar sedangkan untuk sampel B tidak memenuhi standar yang ditetapkan.

Kata kunci: Manisan buah, Natrium benzoat, Spektrofotometri.

ABSTRACT

FITRIANA, IDA. 2015. THE DETERMINATION OF SODIUM BENZOATE LEVEL ON CANDIED MANGO WITH SPECTROPHOTOMETRY UV-VIS IN SURAKARTA. SCIENTIFIC PAPERS. PHARMACY FACULTY. SETIA BUDI UNIVERSITY. SURAKARTA.

Fruit candy is preserved fruit with high sugar level to give a sweet taste. Fruit candy products are intentionally added the preservatives such as sodium benzoate. This study was conducted to determine whether there is a preservative of sodium benzoate and sodium benzoate whether the candied fruit meets the standards set out by the BPOM RI No. 36 Year 2013 on the maximum limit of sodium benzoate preservative as food additives is 1 g/kg of fruit-based ingredients.

The sample was used three candied mango taken in supermarkets, minimarkets and traditional markets. The analyses of sodium benzoate preservative were done by two methods: qualitative analysis used FeCl_3 reagent and quantitative analysis used spectrophotometry UV-VIS at a wavelength of 274 nm.

The qualitative analysis results were showed that the three samples tested are positive containing sodium benzoate and quantitative results were indicated that the sample A is containing sodium benzoate with an average level of 0.8621 g / kg, sample B is 1.069 g/kg and sample C is 0.8608 g/kg. The average levels of sodium benzoate in samples A and C have met the standard while the sample B does not meet the standards.

Keywords: candied fruit, Sodium benzoate, spectrophotometry.