

INTISARI

SASRANI, S., 2015, ANALISIS KADAR NATRIUM NITRIT DALAM DAGING BURGER YANG BEREDAR DI DAERAH SUKOHARJO SECARA SPEKTROFOTOMETRI UV-VIS, KARYA TULIS ILMIAH, FAKULTAS FARMASI, UNIVERSITAS SETIA BUDI, SURAKARTA.

Daging burger sapi merupakan produk olahan daging sapi yang digiling, dihaluskan kemudian dicampur dengan bumbu diaduk dengan lemak hingga tercampur rata dengan proses *curing*. *Curing* adalah cara prosesing daging dengan menambahkan beberapa bahan seperti garam NaCl, Na-nitrit dan atau Na-nitrat, gula, serta bumbu-bumbu. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui ada tidaknya kandungan pengawet natrium nitrit dalam daging burger yang beredar di Sukoharjo, kadar pengawet natrium nitrit dalam daging burger, dan kadar pengawet natrium nitrit dalam daging burger melebihi Peraturan Kepala BPOM No.36 tahun 2013 atau tidak.

Sampel yang digunakan pada penelitian ini ada 3 yang diambil dari swalayan dan *stand* dipinggir jalan. Penelitian dilakukan dengan uji kualitatif dengan reaksi identifikasi menggunakan kalium iodide dan HCl ditambahkan larutan kanji, dan reaksi dengan asam sulfanilat dan N-1 naftiletildiamin dihidroksi dan kuantitatif menggunakan Spektrofotometri *Visibel*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ketiga sampel daging burger positif mengandung pengawet natrium nitrit. Kadar rata-rata natrium nitrit untuk sampel A adalah 8,9185 ppm; sampel B 13,9357 ppm; dan sampel C 5,9818 ppm. Kadar pengawet natrium nitrit dalam ketiga sampel tidak melebihi ambang batas sesuai dengan Peraturan Kepala BPOM No.36 tahun 2013 yaitu 30 mg/kg atau 30 ppm.

Kata kunci: Daging burger, Natrium nitrit, Spektrofotometri *Visibel*

ABSTRACT

SASRANI, S., 2015, THE ANALYSIS OF SODIUM NITRITE LEVEL IN MEAT BURGER IN THE AREA OF SUKOHARJO WITH VISIBEL SPECTROPHOTOMETRY METHOD, SCIENTIFIC PAPERS, FACULTY OF PHARMACY, SETIA BUDI UNIVERSITY. SURAKARTA.

Cow burger meat is processed products are ground beef, mashed and then mixed with spices mixed with fat until well blended with the curing process. Curing is a way of processing meat by adding some ingredients such as NaCl, Na-Na-nitrite or nitrate, sugar, and spices. This study was conducted to determine whether there is the content of the preservative sodium nitrite in beef burger circulating in Sukoharjo, levels of preservative sodium nitrite in beef burger, and the levels of the preservative sodium nitrite in beef burger exceed BPOM RI No. 36 Year 2013 or not.

The sample used in this study there were 3 were taken from supermarkets and roadside stands. The study was conducted with a qualitative test to identify reaction using potassium iodide and starch solution of HCl is added, and the reaction with sulfanilic acid and N-1 naftiletildiamin dihydroxy and quantitative use Visibel spectrophotometry.

The results showed that all three samples positive burger meat containing the preservative sodium nitrite. Average levels of sodium nitrite for sample A was 8.9185 ppm; sample B 13.9357 ppm; and sample C 5.9818 ppm. The preservative sodium nitrite levels in three samples did not exceed the threshold in accordance with BPOM RI No. 36 Year 2013 is 30 mg / kg or 30 ppm.

Keywords: Meat burger, Sodium nitrite, Visibel Spectrophotometry