

INTISARI

NURRENI,K.I.,2013. ANALISIS NATRIUM BENZOAT DALAM BUMBU NASI GORENG INSTAN DAN BUMBU GULAI INSTAN SECARA SPEKTROFOTOMETRI UV-VIS, KARYA TULIS ILMIAH, FAKULTAS FARMASI, UNIVERSITAS SETIA BUDI, SURAKARTA.

Natrium benzoat adalah salah satu jenis bahan pengawet organik yang ditambahkan pada makanan, natrium benzoat merupakan garam atau ester dari asam benzoat (C_6H_5COOH) yang secara komersial dibuat dengan sintesis kimia. Natrium benzoat berupa serbuk putih, halus atau berbutir-butir, tak berbau atau sedikit berbau dan berasa payau. Penggunaan natrium benzoat dalam jangka panjang dapat menyebabkan penyakit lupus dan juga kanker. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui kadar natrium benzoat dalam bumbu instan.

Metode penelitian ini dilakukan dengan analisa kualitatif dan analisa kuantitatif secara Spektrofotometri UV-Vis untuk meneliti kadar natrium benzoat dalam bumbu instan. Data *operating time* dan panjang gelombang maksimum diperoleh dari standar baku natrium benzoat. Sampel bumbu instan dilakukan pengenceran dan disaring sebelum dibaca absorbansinya. Batas penerimaan absorbansi adalah 0,2-0,8.

Hasil penetapan kadar pada bumbu instan pada pengukuran panjang gelombang 224 nm menunjukkan kadar yang berbeda-beda. Kadar natrium benzoat Sampel A: 2.441,5512 ppm, sampel B: 2.330,661937 ppm dan kadar sampel C: 2.559,964762 ppm. Semua sampel tidak memenuhi syarat dari Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 722/Menkess/Per/IX/88 tentang bahan tambahan makanan.

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