

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil uji kualitatif siklamat pada es potong dan beberapa pedagang disekitar Manahan, menunjukkan bahwa sampel es potong A, dan B tidak mengandung siklamat, sedangkan sampel es potong C mengandung siklamat, yang di buktikan dengan adanya endapan putih sebagai barium sulfat.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan, penulis menyarankan kepada para pedagang agar menggunakan pemanis yang tidak membahayakan bagi kesehatan.

Penulis menyarankan agar instansi terkait lebih aktif mengadakan penyuluhan mengenai berbagai hal yang berkaitan dengan siklamat, yang akan membuat masyarakat mengerti tentang pemahaman dan pengetahuan tentang pemanis buatan atau siklamat.

DAFTAR PUSTAKA

- Alibaba, 2010. "*Bahan Pemanis*" (Online) (<http://si.blogspot.com/2010>)
- Arina, 2012. "Gula", (online) (<http://id.wikipedia.org/wiki/Gula>)
- Cahyadi wisnu 2009. "Bahan Tambahan Makanan".
- Dep. Kes. RI. 1979. Bahan Tambahan Makanan. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Farida, I. 1989. Status Siklamat Dewasa ini. Warta AKAB, Vol I (2). Akademi Kimia Analisis. Bogor. p : 49-50.
- Feby, S. 2011. "*Mengenal Pemanis Buatan*". (online). (<http://kesehatan.kompasiana.com/2011/08/10/mengenal-pemanis-buatan>)
- Kevin, N. 2013. "Definisi Gula" (online). (<http://kesehatan.kompasiana.com/2013/02/20/definisi-Gula>).
- Leni Herliani 2005. "Aspartam" (Online) (<http://food4healthy.wordpress.com/2005/08/27/Aspartam>)
- SNI 01-6993-2004. Bahan Tambahan Pemanis Buatan – Persyaratan Penggunaan Dalam Produk Pangan. Badan Standarisasi Nasional.
- Tranggono, dkk. 1980. *Bahan Tambahan Makanan*. Yogyakarta : Pusat Antar University Pangan dan Gizi.
- Wardana. 2012. "Bahan – Tambahan - Pangan". (online). (<http://sl.Blogspot.com/2012/02/.html>)
- Winarno F.G 1984. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : PT. Gramedia.
- Yuliarti, N. 2007. *Awas Bahaya Dibalik Lezatnya Makanan*. Jakarta.
- Zuhrina, 2007. "*Siklamat*" (Online) (<http://anlikha.multiply.com/photos/album/8/show-interstrial2010>)

Lampiran 1. Pembuatan reagen

a. Reagen BaCl_2 10%

Ditimbang 10 mg BaCl_2 dimasukkan dalam beaker glass 100 ml dan ditambah aquadest sampai volume 100 ml

b. Reagen NaNO_2 10%

Ditimbang 10 mg NaNO_2 dan dimasukkan dalam beaker glass 10 ml dan ditambah aquadest sampai volume 10 ml

Lampiran 2

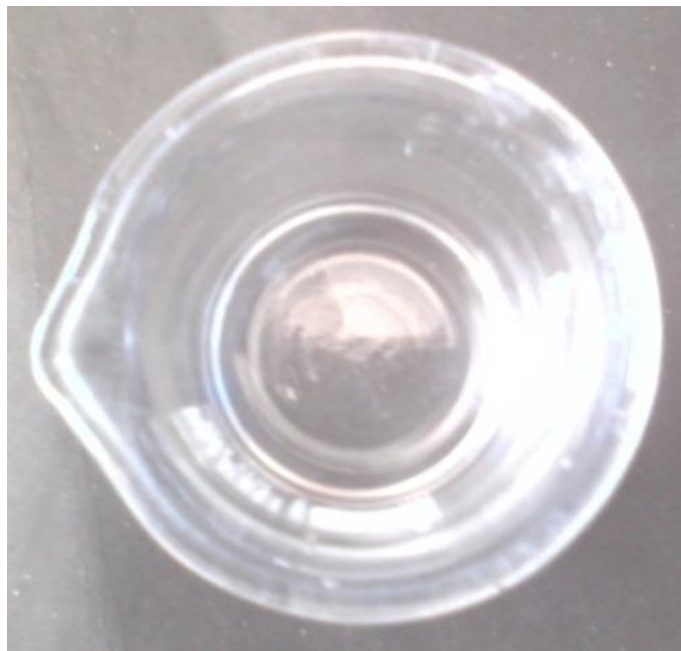


Gambar 1. Sampel es potong

Lampiran 3



Sampel A



Sampel B

Gambar 2. Hasil Negatif Uji Kualitatif Siklamat

Lampiran 4



Sampel C

Gambar 3. Hasil Positif Uji Kualitatif Siklamat

Lampiran 5



Gambar 4. Gambar Penangas Air

Lampiran 6



Gambar 5. Corong Pisah