

## INTISARI

**Widyaningrum, R. 2013. Identifikasi Siklamat Pada Es Potong Yang Dijual di Sekitar Manahan. Program D-III Analisis Kesehatan. Universitas Setia Budi Surakarta. Pembimbing: D. Andang Arif W., SP., M.Si.**

Bahan sintetik pada era perkembangan zaman sekarang ini, semakin diminati di berbagai lapisan masyarakat. Kalangan industri termasuk didalamnya. Karena, tingkat kemanisan serta harga yang ekonomis menjadi penyebab berbagai kalangan lebih tertarik menggunakan pemanis sintetik tersebut dibandingkan pemanis alami yang cenderung lebih mahal. Sekarang ini masih banyak industri yang memproduksi es potong, yang menggunakan pemanis buatan. Sebagian besar masyarakat menganggap pemanis yang digunakan pada produk minuman tidak serta merta gula murni, melainkan ada yang menggunakan sakarin sebagai pengganti gula. Anggapan itu kurang tepat karena selain gula dan sakarin masih ada bahan pemanis lain yang digunakan dalam minuman, misalnya siklamat, aspartam, xylitol.

Analisis kualitatif siklamat dilakukan dengan cara ekstraksi bahan menggunakan etil asetat kemudian ditambah  $\text{BaCl}_2$  10%,  $\text{NaNO}_2$  10% kemudian dipanaskan. Jika terbentuk endapan putih maka sampel es potong positif mengandung siklamat.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sampel es potong yang dijual di sekitar Manahan, yang diambil dari tiga penjual es potong yang berbeda. Penjual es potong A dan B tidak mengandung siklamat, sedangkan sampel es potong C mengandung siklamat.

Kata kunci : Pemanis Siklamat, Es potong, Uji Kualitatif.