

**IDENTIFIKASI SAKARIN DAN SIKLAMAT PADA SELAI
BEERMERK DAN TIDAK BEERMERK
SECARA KUALITATIF**

**(IDENTIFICATION OF SACCHARIN AND CYCLAMATE IN JAM BRANDED AND NOT
BRANDED WITH
QUALITATIVE METODE)**

Amar Aji Muatofa. dan Drs. Soebiyanto, M.Or.,M.Pd.
D-III Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Setia Budi Surakarta,
Jl. Let. Jen. Sutoyo, Mojosongo, Solo - 57127
Tlp. (0271)-852518, Fax 0271-853275, e-mail: info@setiabudi.ac.id

INTISARI

Selai merupakan produk olahan pangan dengan konsistensi semi padat yang dibuat dari bubur buah. Dalam beberapa pustaka produsen menambahkan atau menggunakan pemanis sintetis untuk menekan biaya produksi. Pemanis sintetis yang sering digunakan adalah sakarin dan siklamat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui adanya kandungan sakarin dan siklamat.

Penelitian ini menggunakan uji kualitatif dan dilaksanakan di Laboratorium Balai Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang, Surakarta. Sampel yang digunakan adalah selai bermerk (selai A dan selai B) dan tidak bermerk (selai C). Identifikasi sakarin dilakukan dengan cara sampel ditambahkan resorcinol dan NaOH 10% larutan berwarna hijau kotor dilakukan penambahan aquadest dan NaOH 10% berlebih, jika berwarna hijau fluoresens menunjukkan sampel positif sakarin. Pada analisis siklamat dilakukan dengan cara sampel di ekstraksi menggunakan eter, ditambah BaCl₂10%, NaNO₂ 10% kemudian di panaskan. Jika terbentuk endapan putih maka sampel mengandung siklamat.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan secara kualitatif dari tiga sampel selai menunjukkan hasil sampe lselai C mengandung pemanis tunggal sakarin dan tidak ditemukan adanya kandungan siklamat dari ketiga sampel selai.

Kata kunci: selai, sakarin, siklamat, ujkualitatif

Program D-III Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Setia Budi Surakarta

ABSTRACT

Jam is a food product with a consistency of semi-solid made from fruit pulp. In some manufacturers literature adds or uses synthetic sweeteners to reduce production costs. The commonly used synthetic sweetener is saccharin and cyclamate. This study aims to determine the presence of saccharin and cyclamate.

This research uses qualitative test in laboratory of Balai Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang, Surakarta. The sample used in this research is jam branded (jam A and jam B) and not branded (jam C). Saccharin identification was done by of samples added resorcinol and NaOH10%,if solution showed green was added aquadest and NaOH10%, ifshowedgreen flouresens positive samples containing saccharin. In the cyclamate analysis was done by sampling in extraction using ether, and BaCl₂10%, NaNO₂ 10% then in heat. If a white precipitate is formed then the sample contains cyclamate.

Based on qualitative research from three samples of maize showed the results of C leelai containing a single saccharin saccharin and no cyclamate content of the three samples of jam were found.

Keywords: jam, saccharin, cyclamate, qualitative

D-III Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Setia Budi Surakarta