

INTISARI

ARISKA, F., 2019., PENETAPAN KADAR SAKARIN DALAM MINUMAN SARI BUAH YANG BEREDAR DI MOJOSONGO SOLO SECARA SPEKTROFOTOMETRI UV-Vis. KARYA TULIS ILMIAH, FAKULTAS FARMASI, UNIVERSITAS SETIA BUDI, SURAKARTA

Sakarin adalah pemanis buatan yang digunakan untuk keperluan produk pangan, yang berfungsi untuk meningkatkan rasa manis yang sangat tinggi pada pangan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kadar sakarin dalam minuman sari buah yang di jual di Mojosongo Solo.

Analisis sampel dilakukan secara kualitatif untuk mengetahui adanya kandungan sakarin dalam sampel, kemudian dilanjutkan dengan analisis kuantitatif untuk mengetahui kadar sakarin dalam sampel dengan menggunakan metode spektrofotometri UV-Vis dengan panjang gelombang 250-300 nm dengan interval 2.0 nm.

Hasil menunjukkan bahwa dari ke lima sampel ada satu sampel yang menunjukkan negatif mengandung sakarin dan ke empat sampel menunjukkan positif mengandung sakarin, dari ke empat sampel yang memiliki kadar paling tinggi adalah sebesar 122,3 mg/kg, menurut SNI batas konsumsi sakarin pada sejenis konsentrat (cair atau padat) untuk jus buah-buahan adalah sebesar 300 mg/kg, jadi dapat disimpulkan bahwa kadar sakarin tidak melebihi nilai ambang batas yang diijinkan.

Kata kunci: Sakarin, sari buah, spektrofotometri UV-Vis

ABSTRACT

ARISKA, F., 2019., THE DETERMINATION OF THE SACCHARINE RATE IN BEVERAGE OF EXTRACT FRUIT WHICH CIRCULATED IN MOJOSONGO SOLO USED SPECTROFOTOMETRY UV-Vis. SCIENTIFIC PAPERR FACULTY OF PHARMACEUTICAL, SETIA BUDI UNIVERSITY, SURAKARTA.

Saccharin is an artificial sweetener used for product needs food, which serves to increase the taste that is very high on food. This study aims to analyze the levels of saccharine in fruit juice drinks sold in Mojosoongo Solo.

Sample analysis was conducted qualitative to determine the presence of saccharin in the sample, then proceed with quantitative to determine saccharin levels in the sample using spectrophotometry with wavelengths of 250-300 nm at intervals of 2.0 nm.

The results showed that from the five samples there was one sample which showed negative containing saccharin and the four samples showed positive containing saccharin, from the four samples which had the highest levels height is 122,3 mg/kg, according to ISO the limit of consumption of saccharin in a type of concentrate (liquid or solid) for fruit juice is 300 mg/kg, so it can be concluded the saccharin levels have do not exceed the allowed threshold values.

Keywords: Saccharin, extract fruit, spectrophotometry UV-Vis