

IDENTIFIKASI SAKARIN DAN SIKLAMAT PADA PRODUK *ICE CREAM* DI PASARAN SECARA KUALITATIF

(IDENTIFICATION SACCHARIN AND CYCLAMATE IN *ICE CREAM* PRODUCT AT MARKET WITH KUALITATIF METODE)

Danis Siswanto Putri, Drs. Soebiyanto, M.Or.,M.Pd.

D-III Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Setia Budi Surakarta, Jl. Let. Jen. Sutoyo, Mojosongo, Solo - 57127

Telp. (0271)-852518, Fax 0271-853275, e-mail : info@setiabudi.ac.id

Intisari

Ice cream merupakan produk olahan dengan cita rasa manis, banyaknya penggemar *ice cream* membuat para produsennya berlomba untuk menciptakan suatu produk dengan bermacam merk dan harga yang berlevel dari yang murah hingga yang mahal. Masyarakat beranggapan bahwa dalam pembuatan *ice cream* tidak serta merta menggunakan gula murni namun dengan menambahkan sakarin sebagai pengganti gula. Pada dasarnya pemanis sintetis bukan hanya sakarin saja, namun masih ada bahan pemanis lain seperti siklamat aspartam dll. Perbandingan harga dan tempat beli *ice cream* yang berbeda, tidak mempengaruhi kemanisan dari *ice cream* yang menjadi alasan penulis untuk melakukan penelitian ini.

Penelitian dilakukan dilaboratorium Balai Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang Surakarta, menggunakan sampel *ice cream* yang dikelompokkan menjadi A,B,C, berdasarkan tempat pembelian *ice cream*. Identifikasi dilakukan secara kualitatif.

Hasil penelitian secara kualitatif menunjukkan bahwa pada sampel yang diambil dari tiga tempat pembelian berbeda menunjukkan hasil ketiga sampel tidak mengandung sakarin, namun ketiganya positif mengandung siklamat. Hasil uji yang dilakukan menunjukkan bahwa tempat pembelian *ice cream* atau merk tidak menutup kemungkinan penambahan pemanis sintetis.

Kata kunci : Sakarin, Siklamat, *Ice Cream*, Uji Kualitatif.

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

Abstract

Ice cream is a processed product with a sweet taste, the number of ice cream enthusiasts to make the producers compete to create a product with a variety of brands and prices of the level of cheap to expensive. People assume that in making ice cream does not necessarily use pure sugar but by adding saccharin as a substitute for sugar. Basically synthetic sweetener is not just saccharin, but there are other sweeteners such as aspartame cyclamate, etc. Comparison of prices and places to buy ice cream is different, does not affect the sweetness of the ice cream is the reason the author to do this research.

The research was carried out in the laboratory of Testing Center and Quality Certification of Surakarta, using ice cream samples are grouped into A, B, C, based on where to buy ice cream. Identification is done qualitatively.

The results of the study qualitatively showed that in samples taken from three different places of purchase showed the results of the three samples did not contain saccharin, but all three positively contain cyclamate. The test results show that the place of purchase of ice cream or brand does not close the possibility of adding synthetic sweetener.

Keywords: Saccharin, Cyclamate, *Ice Cream*, Qualitative Test.

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