

INTISARI

JAOHAROH, AMALIA., 2020, PENETAPAN KADAR SAKARIN DALAM SELAI STROBERI YANG BEREDAR DI PASAR KECAMATAN JEBRES SURAKARTA SECARA SPEKTROFOTOMETRI UV-VIS, KARYA TULIS ILMIAH, FAKULTAS FARMASI, UNIVERSITAS SETIA BUDI, SURAKARTA

Selai didefinisikan sebagai makanan awetan berupa sari buah. proses pembuatan selai rasa manis adalah faktor yang paling utama. Untuk menghemat biaya produsen biasanya menambahkan bahan tambahan pangan seperti pemanis salah satunya yaitu sakarin, sehingga perlu dilakukan identifikasi pemanis sakarin pada selai. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi adanya pemanis sakarin pada selai, dan menentukan kadar sakarin pada selai yang positif mengandung sakarin.

Sampel diambil di 5 pasar yang berbeda dengan kode A, B, C, D dan E. Metode yang digunakan untuk mengetahui ada tidaknya sakarin yaitu menggunakan metode uji resorsinol yaitu uji perubahan warna, apabila sampel positif mengandung sakarin maka akan terbentuk warna hijau kotor. kadar sakarin ditentukan menggunakan metode spektrofotometri UV-Vis pada panjang gelombang 200-300 nm. Diukur absorbansinya, kemudian hasil dihitung dengan menggunakan rumus perhitungan kadar.

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa ada 3 sampel yang positif mengandung sakarin yaitu sampel A, B, dan D dengan jumlah kadar yang berbeda. Untuk sampel A yaitu 287,126 mg/kg, Sampel B yaitu 284,210 mg/kg, dan sampel D yaitu 235,087 mg/kg. Kesimpulannya adalah kadar sakarin berdasarkan hasil pengukuran menggunakan spektrofotometri UV-Vis, masih memenuhi persyaratan BPOM tahun 2014 yaitu 300 mg/kg.

Kata Kunci : Selai Stroberi, Sakarin, Uji Resorsinol, Spektrofotometri UV-Vis.

ABSTRACT

JAOHAROH, AMALIA., 2020, DETERMINATION OF SAKARIN LEVELS IN THE STROBERY JETS WHICH ARE DISTRIBUTED IN THE MARKET OF JEBRES SURAKARTA IN THE SPECTROFOTOMETRY OF UV-VIS, SCIENTIFIC WRITING, FACULTY OF PHARMACEUTICALS, SETIA BUDI UNIVERSITY, SURAKARTA

Jam is defined as a preservative food in the form of fruit juice. process of making jam sweet taste is the most important factor. To save costs producers usually add food additives such as sweetener one of which is saccharin, so it is necessary to identify saccharin sweetener in jam. The purpose of this study is to identify the presence of saccharin sweetener in jam, and calculate the amount of saccharin in the jam that contains saccharin.

Samples were taken in 5 different markets with codes A, B, C, D and E. The method used to determine the presence or absence of saccharin is using the resorcinol test method, namely the color change test, if a positive sample contains saccharin, a dirty green color will be formed. saccharin levels using UV-Vis spectrophotometry at wavelengths of 200-300 nm then the results are calculated using the formula for calculating levels.

The results of this study indicate that there are 3 positive samples containing saccharin, namely samples A, B, and D with different amounts. For sample A which is 287,126 mg / kg, Sample B is 284,210 mg / kg, and sample D is 235,087 mg / kg. The conclusion is that saccharin levels based on measurement results using UV-Vis spectrophotometry, still meet the 2014 BPOM requirements of 300 mg / kg.

Keywords: Strawberry Jam, Saccharin, resorcinol Test, UV-Vis Spectrophotometry.