

INTISARI

HARUMI AGITA F., 2013, ANALISIS NATRIUM BENZOAT DALAM MINUMAN NATA DE COCO YANG BEREDAR DIDERAH SURAKARTA SECARA SPEKTROFOTOMETRI UV-VIS, KTI, FAKULTAS FARMASI, UNIVERSITAS SETIA BUDI, SURAKARTA.

Natrium benzoat sering digunakan sebagai pengawet makanan dan minuman yang bersifat asam. Jika digunakan pada jumlah yang berlebih dapat menyebabkan karsinogenik. Asam benzoat umumnya lebih efektif terhadap khamir dan jamur daripada bakteri. Minuman nata de coco adalah minuman yang dibuat dengan penambahan nata de coco yang telah dipotong berbentuk dadu. Bahan baku lain yang digunakan adalah asam sitrat, gula pasir, Natrium Benzoat, serta berbagai flavour. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui adanya natrium benzoate dalam minuman nata de coco dan mengetahui kadar natrium benzoat yang terdapat dalam minuman nata de coco. Penggunaan asam sitrat berfungsi sebagai penambah rasa, pengawet dan pengatur pH. Gula pasir digunakan sebagai pemanis, sedangkan Natrium Benzoat digunakan sebagai pengawet.

Percobaan ini dilakukan dengan metode spektrofotometri UV-Vis, dengan panjang gelombang maksimum 226 nm yang dicari dari panjang gelombang 210-260 nm. Penetuan operating time, kemudian membuat kurva kalibrasi dengan konsentrasi 5 ppm- 12 ppm.

Hasil percobaan menunjukkan bahwa dari semua sampel minuman nata de coco mengandung natrium benzoat. Tiga sampel yang diperiksa didapatkan kadar natrium benzoate pada sampel A sebesar 788,462 ppm, sampel B sebesar 405,9133 ppm, sampel C sebesar 307,5751 ppm. Kadar natrium benzoat pada ketiga sampel minuman nata de coco tidak melebihi batas maksimum yang diperbolehkan dalam PERMENKES yaitu maksimum 1g/kg atau 1000 ppm.

Kata kunci: Natrium benzoat, spektrofotometri UV-Vis, minuman nata de coco.