

**ANALISIS PEMANIS SAKARIN DALAM SUSU KEDELAI
DI BEBERAPA PASAR TRADISIONAL DI KECAMATAN JEBRES
SURAKARTA**

***(ANALYSIS OF SACCHARIN IN SOY MILK IN SOME
TRADITIONAL MARKETS IN JEBRES SURAKARTA)***

Afif Miftahoedin dan Petrus Darmawan
D-III Analis Kimia Fakultas Teknik, Universitas Setia Budi
Jl. Let. Jend. Sutoyo. Mojosongo. Solo-57127 Telp (0271)-852518 Fax (0271) 853 275
Afifmf140296@gmail.com

ABSTRAK

Susu kedelai adalah produk yang berasal dari ekstrak biji kacang kedelai dengan air atau larutan tepung kedelai dalam air, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain yang diizinkan. Di dalam susu kedelai dimungkinkan mengandung pemanis sakarin yang merupakan Bahan Tambahan Makanan (BTM). Penambahan sakarin yang berlebih menyebabkan gangguan pada kesehatan.

Dalam penelitian ini dilakukan uji kualitatif dan uji kuantitatif sakarin dalam susu kedelai di beberapa pasar tradisional di Kecamatan Jebres Surakarta. Uji kualitatif dilakukan untuk mengetahui adanya kandungan sakarin dengan menggunakan metode SNI 01-2893-1992. Uji kuantitatif dilakukan untuk mengetahui kadar sakarin dengan menggunakan metode titrimetri.

Hasil uji kualitatif didapatkan semua sampel susu kedelai positif mengandung sakarin. Hasil uji kuantitatif didapatkan kadar pada sampel pasar A mengandung sakarin sebesar 1651,17 mg/kg, sampel pasar B sebesar 1948,31 mg/kg, sampel pasar C sebesar 3175,69 mg/kg, sampel pasar D sebesar 8771,91 mg/kg, sampel pasar E sebesar 2670,77 mg/kg, sampel pasar F sebesar 6253,71 mg/kg, sampel pasar G sebesar 9918,79 mg/kg, dan sampel pasar H sebesar 10237,86 mg/kg. Semua sampel tidak memenuhi persyaratan yang ditetapkan dalam SNI 01-0222-1995.

Kata kunci : metode resolsinol, pemanis sakarin, susu kedelai, dan titrimetri.

ABSTRACT

Soy milk is a product that is derived from the soy bean seed extract with water or soy flour in water solution, with or without the addition of other food additive are permitted. In the soy milk it is possible to contain saccharin which is a food additive. The addition of excess saccharine causes interference on health.

In this study, it was performed a qualitative and quantitative assay test of saccharine in soymilk in some traditional markets in Jebres Surakarta. Qualitative test was performed to determine of presence of saccharine content using SNI 01-2893-1992. Quantitative test was done to find out the saccharine levels using titration.

Qualitative test obtained that all samples positively contained of saccharine. Quantitative test results obtained that sample on market A contained saccharin of 1651,17 mg/kg, the sample market B of 1948,31 mg/kg, the sample market C of 3175,69 mg/kg, the sample market D of 8771,91 mg/kg, the sample market E of 2670,77 mg/kg, the sample market F of 6253,71 mg/kg, the sample market G of 9918,79 mg/kg, and the sample market H of 10237,86 mg/kg. All the samples did not meet the requirements set out in SNI 01-0222-1995.

Key words : resolsinol method, saccharin, soy milk and titration.