

ABSTRAK

Veby Rizky Lapaugi. 2012. Penetapan Kadar Natrium Benzoat dalam Saus Sambal yang beredar di Kota Gorontalo dengan Metode Titrasi Asam-Basa. Karya Tulis Ilmiah, Program Ahli Madya Farmasi, Jurusan Farmasi, Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan dan Keolahragaan, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I : Hamsidar Hasan, S.Si.,M.Si.,Apt. dan Pembimbing II : Madania, S.Farm.,M.Sc.,Apt.

Natrium Benzoat merupakan salah satu jenis bahan pengawet yang penggunaannya dapat berdampak positif maupun negatif bagi masyarakat. Penelitian ini merupakan penelitian yang bersifat eksperimen laboratorik menggunakan metode deskriptif dengan tujuan untuk menghitung kadar Natrium Benzoat dalam Saus Sambal yang Beredar di Kota Gorontalo dengan Metode Titrasi Asam-Basa dan untuk mengetahui kadar Natrium Benzoat dalam saus sambal yang beredar di Kota Gorontalo telah memenuhi persyaratan Standar Nasional Indonesia (SNI). Sampel yang diambil dalam penelitian yaitu dari dua merek saus sambal yang banyak peminatnya yang beredar di Kota Gorontalo. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar Natrium Benzoat dalam sampel A sebesar 0,064 gr/kg sedangkan sampel B sebesar 0,256 gr/kg. Hasil ini jika dibandingkan dengan persyaratan kadar yang ditetapkan oleh Standar Nasional Indonesia (SNI) tidak melebihi batas, dimana tidak lebih dari 1 g/kg bahan.

Kata Kunci : Natrium Benzoat, Saus Sambal, Titrasi Asam-Basa

ABSTRACT

Veby Rizky Lapaugi. 2012. The assay of Sodium Benzoate in Chili Sauce which is sold in Gorontalo using Acid-Base Titration method. Scientific Writing, D-III program of Pharmacy, Faculty of Health Science and Sport, Gorontalo State University. Mentor I : Hamsidar Hasan, S.Si.,M.Si.,Apt. dan Mentor II : Madania, S.Farm.,M.Sc.,Apt.

Sodium benzoate is one type of preservative that its use can have a positive or negative effect for society. This research is an experimental laboratory research using descriptive method which aims to calculate and to know the levels of sodium benzoate in chili sauce sold in Gorontalo. The samples of research taken from two brand of chili sauce that are demanding by many people in Gorontalo. The result of research shows that the level of sodium benzoate in sample A is 0,064 gr/kg, while in sample B is 0,256 gr/kg. These results are not exceeded the limit of the content requirement set by Indonesian National Standard (SNI) because the levels of sodium benzoate in both chili sauce are not more than 1 g/kg.

Key word : Sodium Benzoate, Chili Sauce, Acid-Base Titration.