

ABSTRAK

Aldi Pratama Alpiqi, 2021, Analisis Kadar Sakarin Pada Makanan Kue Yang Beredar di Pasar Kota Gorontalo Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis, Jurusan Farmasi, Fakultas Olahraga dan Kesehatan, Universitas Negeri Gorontalo, Pembimbing I Dr. Hamsidar Hasan, S.Si., M.Si., Apt dan Pembimbing II Mahdalena Sy. Pakaya, S.Farm., M.Si., Apt

Pemanis buatan merupakan bahan tambahan yang rasanya mirip dengan gula dan biasanya sering disebut sebagai pengganti gula, sakarin merupakan pemanis buatan yang mempunyai rasa manis 200-700 sukrosa atau yang disebut gula, sakarin ini jika dikonsumsi secara berlebihan dapat menyebabkan gangguan kesehatan. Produk yang biasanya mengandung sakarin adalah makanan jajanan seperti kue. Penelitian yang bertujuan untuk mengetahui kadar dari sakarin pada makanan jajanan kue yang beredar di pasar Kota Gorontalo karena mengingat bahaya sakarin jika dikonsumsi pada kadar yang berlebihan. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental laboratorium. Sampel makanan kue diambil secara acak di beberapa pasar Kota Gorontalo, dilakukan uji kualitatif dengan melihat ada tidaknya sakarin pada sampel dengan menggunakan resolsinol dan hasil yang positif pada uji kualitatif (warna) selanjutnya diukur tinggi atau rendahnya kadar yang telah di dapatkan dari hasil uji warna pada sampel dengan menggunakan seperangkat alat spektrofotometri Uv-Vis dengan panjang gelombang 251 nm. Hasil dari 5 sampel yang diambil dari beberapa pasar di Kota Gorontalo, sampel F pada uji kualitatif (warna) positif mengandung sakarin dikarenakan terjadi perubahan warna dari hijau kotor menjadi hijau berfluorensi, selanjutnya dihitung kadar sakarin pada sampel F yaitu sebesar 247 mg/kg. Sehingga dapat disimpulkan bahwa sakarin yang terkandung dalam kue sampel F telah melebihi ijin yang telah ditetapkan oleh Permenkes RI No 033 Tahun 2012 dalam kue yakni 170 mg/kg

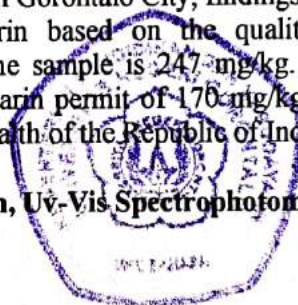
Kata Kunci: Analisis, Kadar Sakarin, Spektrofotometri UV-Vis,

ABSTRACT

Aldi Pratama Alpiqi, 2021, Analysis of Saccharin in Pastries circulating in markets of Gorontalo City Using Uv-Vis Spectrophotometric. Department of Pharmacy, Faculty of Sports and Health, State University of Gorontalo. The Principal Supervisor is Dr. Hamsidar Hasan, S.Si., M.Si., Apt and the Co Supervisor is Mahdalena Sy Pakaya, S.Farm., M.Si., Apt

Artificial sweeteners are additives that tend to taste similar to sugar and are commonly referred to as sugar substitutes. Saccharin is an artificial sweetener that has a sweet taste of 200 to 700 sucrose or sugar. However, excess consumption of saccharin can also contribute to health problems. Products containing saccharin are junk food, i.e., pastries. This research aims at figuring out the level of saccharin in pastries circulating in the markets of Gorontalo City. This research applies laboratory experiments. Samples are randomly obtained from several markets in Gorontalo City. A qualitative test is conducted to examine the use and disuse of saccharin in the samples using resorcinol. The high and low levels of positive samples in the qualitative test (color) are measured with a set of UV-Vis spectrophotometric with a wavelength of 251 nm. Based on the 5 samples obtained from several markets in Gorontalo City, findings reveal that the F sample is positive containing saccharin based on the qualitative test (color). The Saccharin level contained in the sample is 247 mg/kg. It concludes that the F sample has exceeded the saccharin permit of 170 mg/kg in accordance with the regulation of the Minister of Health of the Republic of Indonesia.

Keywords: Pastries, Saccharin, Uv-Vis Spectrophotometric



PERSETUJUAN PEMBIMBING

Karya Tulis Ilmiah Yang Berjudul :

**ANALISIS KADAR SAKARIN PADA MAKANAN KUE YANG
BEREDAR DI PASAR KOTA GORONTALO DENGAN
METODE SPEKTROFOTOMETRI UV-Vis**

Oleh:

ALDI PRATAMA ALPIQI
NIM: 821317006

Telah diperiksa dan disetujui untuk diuji

Pembimbing 1


Pembimbing 2


Dr. Hamsidar Hasan, S.Si., M.Si., Apt.
NIP. 197005252005012001


Mahdalena Sy. Pakaya, S.Farm., M.Si., Apt.
NIP. 198606162018032001

Mengetahui

Ketua Program Studi DIII Farmasi


Madania, S.Farm., M.Sc.Apt
NIP. 198305182010122005

LEMBAR PENGESAHAN

Karya Tulis Ilmiah yang berjudul

**ANALISIS KADAR SAKARIN PADA MAKANAN KUE YANG BEREDAR
DI PASAR KOTA GORONTALO DENGAN METODE
SPEKTOROFOTOMETRI UV-VIS**

Oleh:

**ALDI PRATAMA ALPIQI
NIM: 821317006**

Telah dipertahankan di depan dewan penguji

Hari/Tanggal : Selasa, 29 Juni 2021

Waktu : 13.00 Wita

Penguji:

1. Moh. Adam Mustapa, S.Si., M.Sc 1.....
NIP. 197704222006041003
2. Dr. Hamsidar Hasan, S.si., M.si., Apt 2.....
NIP. 197005252005012001
3. Mahdalena Sy. Pakaya, S.Farm., M.Si., Apt. 3.....
NIP. 198606162018032001

Gorontalo, 29 Juni 2021

Dekan Fakultas Olahraga dan Kesehatan

Universitas Negeri Gorontalo



Prof. Dr. H. Herlina Jusuf, M.Kes.
NIP. 196310011988032002