

ANALISIS BAHAN PENGAWET NATRIUM BENZOAT PADA SAUS TOMAT DAN SAUS CABAI SECARA SPEKTROFOTOMETER

UV-VISIBLE

Purwanto H. Manurung (408231037)

ABSTRAK

Saus tomat dan saus cabai merupakan salah satu produk olahan makanan yang banyak disukai oleh masyarakat, dimana menggunakan bahan pengawet yaitu natrium benzoat untuk mengurangi kerusakan oleh mikroba yang dapat merugikan para produsen. Penggunaan berlebihan dapat mengakibatkan dampak negatif bagi kesehatan tubuh manusia. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui apakah saus tomat dan saus cabai yang beredar di beberapa pasar di Kota Medan terdapat bahan pengawet natrium benzoat dan mengetahui kadar natrium benzoat yang terkandung dalam saus tomat dan saus cabai tersebut memenuhi syarat Permenkes No. 722/ Menkes/Per/IX/1988 dan SNI 01-354-1994 yaitu 1.000 mg/kg. Metode yang digunakan dalam penelitian ini ialah secara spektrofotometer Uv-Visible, dimana terlebih dahulu dilakukan uji kualitatif dengan uji FeCl_3 5% dan selanjutnya dilakukan uji kuantitatif dengan alat Spektrometri Uv-Visible dengan panjang gelombang 271,94 nm. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sampel positif mengandung pengawet natrium benzoat dan kandungannya pada saus tomat ialah merk A ($667,05 \pm 1,08$ mg/kg), merk B ($584,41 \pm 1,48$ mg/kg), merk C ($431,05 \pm 2,93$ mg/kg), merk D ($1009,83 \pm 3,49$ mg/kg), merk E ($459,42 \pm 0,81$ mg/kg). Sedangkan pada saus cabai ialah merk F ($610 \pm 1,59$ mg/kg), merk G ($638,60 \pm 1,01$ mg/kg), merk H ($193,81 \pm 0,81$ mg/kg), merk I ($508,42 \pm 0,98$ mg/kg), merk J ($754,71 \pm 0,55$ mg/kg). Hasil penelitian menunjukkan bahwa salah satu sampel saus tomat yang diperiksa tidak memenuhi syarat yaitu pada saus tomat merk D. Kandungan natrium benzoat pada sampel tersebut ialah $1009,83 \pm 3,49$ mg/kg, dimana melebihi ambang batas yang ditetapkan sebesar 1.000 mg/kg. Melihat kenyataan ini perlu dilakukan pengawasan terhadap saus yang beredar di masyarakat.