

**LAPORAN PENELITIAN DASAR
PUSAT PENELITIAN DAN PENERBITAN
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
(LP2M) UIN SYARIF HIDAYATULLAH JAKARTA
TAHUN ANGGARAN 2015
Laporan Penelitian Dasar, Nopember 2015**

Eris Risenti, A.Md

**PENENTUAN KADAR NATRIUM BENZOAT DALAM KECAP MANIS
DI SEKITAR PASAR PARUNG SECARA SPEKTROFOTOMETRI
ULTRA VIOLET**

ABSTRAK

Kecap manis merupakan salah satu bahan pangan yang dikemas dalam botol yang banyak dikonsumsi masyarakat. Untuk meningkatkan kualitas bahan pangan dalam kemasan ditambahkan suatu bahan pengawet yang penggunaannya diatur dalam peraturan Menkes RI Nomor 722/Menkes/Per/IX/88 tentang bahan tambahan pangan.

Penelitian ini dilakukan penentuan kadar natrium benzoat dalam kecap manis secara spektrofotometri ultra violet yang bertujuan untuk mengetahui kadar natrium benzoat dalam lima sampel kecap manis yang berada di sekitar pasar parung.

Sampel penelitian ini adalah kecap manis yang banyak dijual disekitar pasar parung, dalam penelitian ini diambil lima sampel kecap manis. Pengambilan sampel dilakukan secara acak terhadap masing-masing kecap manis. Analisis kualitatif sampel dilakukan dengan uji FeCl_3 yang ditandai dengan adanya endapan kecoklatan yang menandakan adanya asam benzoat. Analisis kuantitatif pada sampel dilakukan dengan menambahkan pelarut dietil eter pada cuplikan dengan perbandingan 1:4, larutan diekstraksi dengan variasi waktu 5 menit, kemudian dipisahkan fase airnya dan ditambahkan HCl 0,1% ke dalam larutan guna mencegah terjadinya disosiasi dari asam benzoat. Ekstrak diambil dan diukur pada panjang gelombang 271 nm secara spektrofotometri ultra violet.

Kata kunci: Natrium benzoat, Kecap manis