

ABSTRAK

Jamilah Nur Rahmadika, Analisis Pemanis Buatan Natrium Siklamat Pada Minuman Sari Buah Apel Yang Beredar Di Daerah Oleh-Oleh Sanan Kota Malang Menggunakan Metode Gravimetri. Dibimbing oleh Hanandayu Widwiastuti, S.Si., M.Si.

Natrium siklamat merupakan pemanis buatan yang masih sering digunakan oleh beberapa produsen minuman kemasan dikarenakan sifat natrium siklamat yang mudah larut dan tahan terhadap panas. Salah satu penggunaan natrium siklamat yaitu pada minuman sari buah apel. Pada beberapa penelitian terkait penetapan kadar natrium siklamat di beberapa sampel minuman sari buah, masih dijumpai adanya kandungan natrium siklamat yang berlebih. Oleh sebab itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kandungan natrium siklamat dan menetapkan kadar natrium siklamat pada minuman sari buah apel yang beredar di Daerah Oleh-Oleh Sanan Kota Malang sesuai persyaratan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No.11 Tahun 2019 menggunakan metode gravimetri. Analisis kualitatif secara pengendapan yang digunakan mengacu pada SNI 01-2893-1992 tentang Cara Uji Pemanis Buatan. Sedangkan analisis kuantitatif penentuan kadar siklamat menggunakan metode gravimetri mengacu pada penelitian lain. Metode gravimetri dilakukan berdasarkan bobot endapan yang diperoleh dan dihitung kadar natrium siklamat. Hasil dari penelitian ini yaitu seluruh sampel minuman sari buah apel positif mengandung natrium siklamat dan hasil penentuan kadar pada sampel C diperoleh rata-rata sebesar 648,02 mg/kg, sampel F dengan rata-rata sebesar 1.213,55 mg/kg, dan sampel H diperoleh rata-rata sebesar 1.076 mg/kg. Berdasarkan hasil tersebut, dapat disimpulkan bahwa kandungan natrium siklamat dalam ketiga sampel tidak memenuhi persyaratan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No.11 Tahun 2019.

Kata kunci : Natrium siklamat, Minuman sari buah apel, dan Gravimetri.