

ABSTRAK

Retno Novianti Puji Utami, Analisis Pemanis Buatan Natrium Siklamat pada Jamu Beras Kencur yang Beredar di Kota Batu. Dibimbing oleh apt. Nurma Sabila, S.Farm., M.S.Farm.

Jamu beras kencur memiliki rasa khas yang manis, sehingga disukai oleh masyarakat mulai dari anak-anak hingga lansia. Rasa manis yang terdapat pada jamu beras kencur didapatkan dari penambahan bahan tambahan pangan berupa pemanis alami maupun buatan. Salah satu jenis pemanis buatan yang sering ditambahkan pada jamu yaitu natrium siklamat. Natrium siklamat memiliki tingkat kemanisan yang 30 kali lebih manis dari sukrosa. Penggunaan pemanis buatan natrium siklamat pada jamu diperbolehkan tetapi dengan batas maksimal yang telah ditentukan yaitu 1250 mg/kg produk. Berdasarkan penelitian sebelumnya, masih ditemukan jamu yang mengandung natrium siklamat yang melebihi batas, sehingga perlu dilakukan penelitian kandungan natrium siklamat pada jamu beras kencur. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan pemanis buatan natrium siklamat pada 6 sampel jamu beras kencur yang beredar di Kota Batu. Metode yang digunakan pada penelitian ini yaitu uji kualitatif menggunakan uji pengendapan dan uji kuantitatif menggunakan gravimetri. Hasil penelitian didapatkan keenam sampel jamu beras kencur mengandung pemanis buatan natrium siklamat sebesar 1.397,54 mg/kg, 480,94 mg/kg, 453,92 mg/kg, 1.377,17 mg/kg, 159,32 mg/kg, 770,42 mg/kg. Berdasarkan hasil pengukuran kadar, sampel A dan D tidak memenuhi batas kadar pemanis buatan natrium siklamat yang terdapat pada Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 32 tahun 2019 tentang persyaratan keamanan dan mutu obat tradisional yaitu sebesar 1250 mg/kg.

Kata kunci: Natrium Siklamat, Jamu Beras Kencur, Gravimetri