

Analisis Pengawet Metil Paraben dan Propil Paraben pada Kecap yang Beredar Di Pasar Tradisional Mandai Kota Makassar

Sadriani Amir¹, Ana Hidayati Mukaromah², Diah Hetty Sitomurty²

1. Program Studi DIV Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang.
2. Laboratorium Kimia Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang.

ABSTRAK

Telah dilakukan pemeriksaan pengawet metil paraben dan propil paraben pada kecap yang beredar di pasar tradisional Mandai kota Makassar. Perlu untuk menganalisis dan mengetahui kadar pengawet metil paraben dan propil paraben pada kecap yang beredar di pasar tradisional Mandai kota Makassar. Jenis penelitian adalah penelitian deskriptif. Sampel diambil secara random sampling sebanyak 11 sampel kecap di pasar tradisional Mandai kota Makassar. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pada pemeriksaan analisis pengawet metil paraben dan propil paraben pada kecap yang beredar di pasar tradisional Mandai kota Makassar dengan analisis kualitatif metode kromatografi lapis tipis (KLT) didapatkan hasil semua sampel tidak mengandung pengawet metil paraben, sedangkan hasil dari 4 sampel tidak mengandung pengawet propil paraben dan 7 sampel mengandung pengawet propil paraben sehingga dilanjutkan uji kuantitatif metode spektrofotometer dengan panjang gelombang 257 nm. Hasil uji kuantitatif diperoleh hasil kadar propil paraben yaitu 1321,918 mg/kg, 948,231 mg/kg, 227,447 mg/kg, 1065,627 mg/kg, 762,824 mg/kg, 620,906 mg/kg, dan 258,338 mg/kg. Batas maksimum penggunaan pengawet propil paraben pada kecap yaitu 600 mg/kg. Kesimpulan pada penelitian ini adalah kadar pengawet metil paraben dan propil paraben yang terkandung pada kecap yang beredar di pasar tradisional Mandai kota Makassar 2 sampel masih memenuhi batas penggunaan dan 5 sampel sudah melebihi batas maksimum penggunaan sehingga masyarakat lebih berhati-hati dalam memilih produk kecap yang akan dikonsumsi.

Kata Kunci : Kecap, Metil paraben, Propil paraben, Metode KLT, Metode Spektrofotometri uv.

**Analysis of Preservative Methyl Paraben and Propyl Paraben on Soy Sauce
Circulating in Traditional Market Mandai of Makassar City**
Sadriani Amir1, Ana Hidayati Mukaromah 2, Diah Hetty Sitomurty 2

1. DIV Study Program Health Analyst Faculty of Nursing and Health University of Muhammadiyah Semarang.
2. Chemistry Laboratory Faculty of Nursing and Health University of Muhammadiyah Semarang.

ABSTRACT

The examination of methyl paraben preservatives and propyl paraben can be done by thin layer chromatography method and uv-vis spectrophotometer method. Examination for qualitative test using thin layer chromatography (TLC), while quantitative test using spectrophotometer uv-vis method. The purpose of analyzing and knowing the preservative level of methyl paraben and propyl paraben in soy sauce that circulating in traditional market Mandai of Makassar city. The type of research is descriptive research. Samples were taken by random sampling of 11 samples of soy sauce in traditional markets Mandai of Makassar city. The results of this study indicate that on the examination of methyl paraben preservative and propyl paraben preservation on soy sauce that circulated in traditional market Mandai of Makassar City with qualitative analysis of thin layer chromatography (TLC) method, all samples did not contain methyl paraben preservative, contain no preservative of paraben propyl contain paraben preservative so that a quantitative test of spectrophotometer method with wavelength 257 nm. The result of quantitative test was obtained by the content of propyl paraben between 227,447 mg / kg up to 1321,918 mg / kg. According to the Food and Drug Supervisory Agency of the Republic of Indonesia of 2012 the maximum limit of preservative use of propyl paraben in soy sauce is 600 mg / kg. The conclusion of this research is the preservative level of methyl paraben and propyl paraben contained in soy sauce that circulates in traditional market Mandai of Makassar City 2 sample still fulfill the usage limit and 5 sample has exceeded the maximum usage limit so that people are more careful in choosing the soy sauce product to be consumed.

Keywords: Soy Sauce, Methyl Paraben, Propyl Paraben, Thin Layer Chromatography Method, 257 nm Spectrophotometer Method.