

Dwi Alisah, 202893, **UJI PENGAWET BENZOAT PADA MINUMAN SARI BUAH BERMEREK YANG DIJUAL DIPASAR WELERI KENDAL**
dibawah Bimbingan Dra. Yusrin dan Dra. Endang TM

RINGKASAN

Tanaman buah-buahan di Indonesia terdapat secara musiman maupun secara kontinyu dalam setahun. Pada saat panen hasil buah melimpah sehingga mengakibatkan harga buah turun dan terbuang sia – sia karena busuk. Untuk menghindari hal tersebut maka buah yang dihasilkan dapat diolah menjadi beberapa produk yang dapat dikonsumsi seperti sari buah.

Pembuatan sari buah dimaksudkan untuk menganekaragamkan pangan, meningkatkan nilai ekonomi, memperpanjang masa simpan dan mempertahankan mutu gizi buah. Minuman sari buah adalah minuman ringan yang dibuat dari sari buah dan air dengan atau tanpa penambahan gula dan bahan tambahan makanan yang diijinkan. Biasanya didalam minuman sari buah terdapat pengawet yang berfungsi untuk memperpanjang masa simpan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah minuman sari buah yang beredar di pasar Weleri Kendal menggunakan bahan pengawet, berapakah kadarnya dan apakah sesuai dengan Permenkes RI No.722 / Menkes / per / IX / 1988 tentang Bahan Tambahan Makanan.

Penelitian dilaksanakan pada bulan Desember 2004 sampai dengan April 2005 di laboratorium Kimia Analis Kesehatan Muhammadiyah Semarang. Sampel diambil dari total populasi yaitu 4 merek, masing – masing sampel dikerjakan secara duplo. Pemeriksaan sampel dilakukan secara kualitatif dengan metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT) dilanjutkan dengan kuantitatif menggunakan metode ekstraksi – titrasi.

Dari hasil analisa jenis pengawet yang digunakan pada minuman sari buah yang dijual dipasar weleri kendal adalah benzoat. Kadar benzoat sebagai Na benzoat kode A : 234,39 ppm, kode B : 57,01 ppm, Kode C : 34,70 ppm, kode D : 40,81 ppm. Kadar Na benzoat keempat sampel minuman sari buah yang beredar di pasar Weleri Kendal semua memenuhi syarat Permenkes RI No. 722/Menkes/per/IX/1988 yaitu dibawah 600 ppm.