

**ANALISIS KANDUNGAN PEMANIS BUATAN (SAKARIN) PADA JAMU
BERAS KENCUR PADA PENJUAL JAMU GENDONG DI PASAR
REJOWINANGUN MAGELANG**

Tia irwandani¹ Ana Hidayati Mukaromah² Endang Tri Wahyuni Maharani³

- 1) Program Studi DIII Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang
- 2) Laboratorium Kimia Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang

ABSTRAK

Jamu beras kencur merupakan obat tradisional yang berasal dari akar tanaman kencur, beras dan gula. Pemanis buatan yang digunakan yaitu sakarin. Pedagang menggunakan pemanis buatan untuk menambah rasa manis dan harganya lebih murah. Analisis pemanis buatan dilakukan dengan uji kualitatif metode kromatografi lapis tipis. Apabila positif akan dilakukan dengan menggunakan uji kuantitatif metode ekstraksi titrasi. Tujuan penelitian untuk mengetahui adanya pemanis sakarin dan menetapkan kadar pemanis yang ditambahkan pada jamu beras kencur pada jamu gendong di Pasar Rejowinangun Magelang. Jenis penelitian adalah penelitian deskriptif. Obyek penelitian adalah enam jamu beras kencur yang dibeli dari 6 pedagang penjual jamu beras kencur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada uji kualitatif jamu beras kencur sampel A diperoleh R_f : 0,65, selisih R_f sampel dan baku : 0.15, sampel B diperoleh R_f : 0,48, selisih R_f sampel dan baku : 0.02, sampel C diperoleh R_f : 0,64, selisih R_f sampel dan baku : 0.14 sehingga sampel A, B dan C dinyatakan positif sakarin dan dilanjutkan dengan uji kuantitatif sakarin didapatkan kadar sampel A 801,76 mg/kg, sampel B 777,95 mg/kg, sampel C 811,32 mg/kg. Hal ini menunjukkan bahwa kadar sakarin melebihi batas maksimum penggunaan bahan tambahan pangan yang sudah ditetapkan oleh permenkes RI No.033 tahun 2012 yang menetapkan batas maksimum penggunaan minuman konsentrasi cair yaitu 300 mg/kg.

Kata kunci : *Sakarin, kromatografi lapis tipis, ekstraksi – titrasi.*