

ANALISIS KADAR NATRIUM BENZOAT PADA SELAI STROBERI BERBAGAI MERK DENGAN METODE *SPEKTROFOTOMETRI UV-VIS*

Dosen pembimbing: Sandry Kesuma, ST., M.Si

Dinar Novita Hutagalung

P17120193050

ABSTRAK

Selai seringkali menggunakan natrium benzoate sebagai pengawet. Selai yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat adalah selai stroberi. Berdasarkan *PerKa BPOM RI No. 11 Tahun 2019* ketentuan maksimum penggunaan natrium benzoat yang diperbolehkan sebagai bahan pengawet pada selai adalah 200 mg/kg. Penggunaan pengawet natrium benzoate yang berlebihan akan menimbulkan gangguan kesehatan terutama pada sistem pencernaan dan syaraf. Berdasarkan hal tersebut perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui kadar natrium benzoat pada selai stroberi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hasil uji kadar natrium benzoat pada sampel selai stroberi berbagai merk di wilayah Pasar Besar Kota Malang pada tahun 2022. Penelitian merupakan penelitian *deskriptif verifikatif* dengan menggunakan uji kuantitatif metode Spektrofotometri UV-Vis. Selai sebagai sampel didapatkan dari beberapa toko di wilayah Pasar Besar Kota Malang sebanyak 7 sampel.

Absorbansi asam benzoat diukur pada panjang gelombang 240 nm. Diperoleh persamaan regresi $y = 0,0203x + 0,1894$. Dari hasil analisis didapatkan kadar natrium benzoat yang terkandung dalam sampel A (1,109 g/kg), pada sampel B (2,158 g/kg), sampel C (0,605 g/kg), pada sampel D (0,550 g/kg), sampel E (1,137 g/kg), sampel F (1,275 g/kg), dan pada sampel G (2,232 g/kg). Hasil ini menunjukkan bahwa 5 dari 7 sampel selai stroberi tersebut tidak memenuhi ketentuan batas penggunaan bahan tambahan makanan yang tertera pada *PerKa BPOM RI No. 11 Tahun 2019* yang menyatakan bahwa batas penggunaan natrium benzoat sebagai pengawet dalam selai 200 mg/kg.

Kata Kunci: Natrium benzoat, selai stroberi, *spektrofotometri UV-Vis*.