

Universitas Ngudi Waluyo
Program Studi S1 Farmasi, Fakultas Ilmu Kesehatan
Skripsi, Agustus 2020
Putri

“Analisis Natrium Benzoat Dan Rodhamin B Dalam Makanan Dan Minuman Tidak Bermerek di Pasar”

ABSTRAK

Latar Belakang: Penggunaan bahan-bahan kimia berbahaya dalam makanan dan minuman seperti bahan tambahan pengawet dan pewarna yang tidak sesuai dengan standar nasional Indonesia. Bahan pengawet yang sering digunakan untuk mengawetkan bahan makanan dan minuman adalah natrium benzoat dan zat pewarna tambahan rhodamin B yang diketahui sangat berbahaya bagi kesehatan jika penggunaannya tidak sesuai dengan aturan.

Tujuan: Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji kandungan Natrium Benzoat dan Rhodamin B dalam makanan dan minuman tidak bermerek di Pasar.

Metode: Review artikel ini menggunakan rancangan penelitian deskriptif dengan mengkaji 6 artikel ilmiah yang terdiri dari 2 jurnal internasional dan 4 jurnal nasional terakreditasi yang secara keseluruhan merupakan artikel hasil penelitian.

Hasil: Hasil studi enam artikel menunjukkan bahwa kandungan natrium benzoat dalam sampel makanan dan minuman seperti saus cabai (0.150g/kg), saus tomat (0.247-0.40g/kg), minuman berkarbonasi (0.125-0.251g/kg), pasta tomat (0.75g/kg) dan mayones (0.150g/kg) masih berada dibawah batas maksimum penggunaan zat pengawet makanan yaitu 1000mg/kg. Hasil analisis juga menunjukkan bahwa kandungan Rhodamin B tidak ditemukan dalam dalam makanan dan minuman yang beredar luas di pasar (negatif).

Simpulan: Berbagai jenis sampel, metode analisis dan panjang gelombang dalam mengkaji kandungan natrium benzoat dan rhodamin B dapat mempengaruhi kadar keduanya dalam setiap sampel.

Kata Kunci: Analisis, Natrium benzoat, Rhodamin B, Makanan dan Minuman