

Universitas Ngudi Waluyo
Program Studi Farmasi, Fakultas Kesehatan
Skripsi, Agustus 2021
Rosari Meilastri Wulandari
052191159

KAJIAN KADAR NITRIT DALAM PRODUK OLAHAN DAGING DENGAN METODE SPEKTROFOTOMETRI UV- Vis

ABSTRAK

Latar Belakang: Pengawet yang sering ditambahkan dalam produk olahan daging adalah nitrit. Pengawet, nitrit juga memberikan warna merah khas daging. Tujuan penelitian untuk melakukan kajian lebih mendalam tentang analisis kadar nitrit dalam produk olahan daging. Produk olahan daging dalam penelitian ini daging burger, daging kornet, daging asap, ayam krispi, dan sosis.

Metode: Metode yang digunakan pada kajian artikel dengan menggunakan 5 jurnal yang terdiri dari 1 jurnal internasional dan 4 jurnal nasional. Jurnal yang digunakan adalah jurnal yang membahas analisis nitrit dalam produk olahan daging dengan metode Spektrofotometri UV-Vis.

Hasil: Hasil analisis kualitatif dan kuantitatif dari 5 artikel yang dikaji, artikel pertama 15 sampel, kadar nitrit 2,46 mg/kg – 35,90 mg/kg, pada artikel kedua 1 sampel kadar nitrit 1,6035 mg/Kg, pada artikel ketiga 4 sampel, kadar nitrit 22,69 mg/kg – 88,17 mg/kg, pada artikel keempat 3 sampel, kadar nitrit 11,84 mg/kg – 45,57 mg/kg dan pada artikel kelima 18 sampel, kadar nitrit 27,392 mg/kg – 231,362 mg/kg.

Simpulan: Terdapat 41 sampel dalam 5 artikel ini, dengan standar BPOM RI No. 36 tahun 2013 sebesar 30 mg/kg, 18 Sampel yang memenuhi persyaratan yang mengandung nitrit dengan kadar 2,46 mg/kg - 231,362 mg/kg., dan 23 sampel tidak memenuhi persyaratan tersebut.

Kata Kunci: Nitrit, pereaksi *Griess Saltzman* , Spektrofotometri UV-Vis, Produk olahan daging

Ngudi Waluyo University

Pharmacy Study Program, Faculty of Health

Thesis, August 2021

Rosary Meilastri Wulandari

052191159

STUDY OF NITRITE LEVELS IN PROCESSED MEAT PRODUCTS USING UV-Vis SPECTROPHOTOMETRY METHOD

ABSTRACT

Background: The preservative that is often added in processed meat products is nitrite. Preservative, nitrite also gives the meat its distinctive red color. The purpose of the study was to conduct a more in-depth study of the analysis of nitrite levels in processed meat products. The processed meat products in this study were burger meat, corned beef, smoked meat, crispy chicken, and sausage.

Methods: The method used in the study of articles using 5 journals consisting of 1 international journal and 4 national journals. The journal used is a journal that discusses the analysis of nitrite in processed meat products using the UV-Vis Spectrophotometry method.

Results: The results of qualitative and quantitative analysis of the 5 articles studied, the first article 15 samples, nitrite content 2.46 mg/kg – 35.90 mg/kg, in the second article 1 sample nitrite content 1.6035 mg/Kg, in the article the third 4 samples, nitrite levels 22.69 mg/kg – 88.17 mg/kg, in the fourth article 3 samples, nitrite levels 11.84 mg/kg – 45.57 mg/kg and in the fifth article 18 samples, nitrite levels 27,392 mg/kg – 231,362 mg/kg.

Conclusion: There are 41 samples in these 5 articles, with BPOM RI standard No. 36 of 2013 amounted to 30 mg/kg, 18 samples that meet the requirements containing nitrite with a concentration of 2.46 mg/kg - 231.362 mg/kg,. and 23 samples did not meet these requirements.

Keywords: Nitrite, *Griess Saltzman* reagent, UV-Vis Spectrophotometry, Processed meat products