

Universitas Ngudi Waluyo
Program Studi Farmasi, Fakultas Kesehatan
Skripsi, 2022
Erin Eriyanti
050118A056

**KAJIAN KADAR PEMANIS BUATAN PADA MINUMAN DENGAN METODE
HPLC (*High Performance Liquid Chromatography*)**

ABSTRAK

Latar belakang : Pemanis buatan sering ditambahkan pada produk minuman karena memiliki tingkat kemanisan yang tinggi serta harganya yang terjangkau. Penting untuk memperhatikan jumlah pemanis buatan dalam minuman karena bisa berbahaya bagi kesehatan jika diminum secara berlebihan. Metode HPLC merupakan metode yang banyak digunakan untuk menganalisis kadar pemanis buatan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan dan kadar pemanis buatan yang terdapat pada minuman dengan metode HPLC.

Metode : Metode penelitian yang digunakan mengkaji jurnal dari 5 jurnal yang terindeks nasional (Sinta) dan internasional (scopus) tentang analisis kadar pemanis pada minuman dengan metode HPLC diterbitkan dari tahun 2012-2020.

Hasil : Sampel yang digunakan pada artikel 1-5 adalah minuman. Hasil kajian kelima artikel didapatkan kandungan pemanis buatan antara lain aspartam dengan kadar sebesar 7,5658 sampai 258,2797 mg/kg yang masih memasuki rentang atau dibawah batas maksimum penggunaan aspartam yaitu < 600 mg/kg . Selanjutnya terdapat kandungan siklamat dengan kadar sebesar 8,69 sampai 2963,43mg/kg. Dengan beberapa sampel melebihi batas maksimum sebesar < 350mg/kg. Sedangkan untuk hasil penelitian pada kadar sukralosa didapatkan rata – rata sebesar 0,08655 mg/kg yang masih memasuki rentang penggunaan sukralosa sebesar <300 mg/kg.

Kesimpulan : Jenis pemanis buatan yang terkandung dalam sampel minuman adalah aspartam, siklamat dan sukralosa dengan kadar 7,5658 sampai 2963,43mg/kg. Berdasarkan kadar pemanis tersebut masih ada yang melebihi batas maksimum yang diizinkan dalam Peraturan BPOM nomor 11 tahun 2019.

Kata kunci : Aspartam, Siklamat, Sukralosa, Minuman, HPLC