

KAJIAN KADAR SENYAWA BENZOAT PADA BERBAGAI KECAP MANIS YANG DIJUAL DI PASAR TRADISIONAL KOTA SEMARANG

VIRONA WIDYA PRATIWI -- 25010111120012

(2015 - Skripsi)

Salah satu produk olahan yang menggunakan pengawet asam benzoat adalah kecap. Asam benzoat sering digunakan sebagai bahan pengawet pada produk kecap agar waktu simpan produk lebih lama. Penggunaan pengawet yang berlebihan dapat berdampak pada kesehatan baik jangka pendek maupun jangka panjang. Tujuan penelitian ini adalah mengkaji pengawet makanan jenis senyawa benzoat pada berbagai kecap manis yang dijual di pasar tradisional di wilayah Kota Semarang. Penelitian ini dilakukan di Balai Laboratorium Kesehatan Provinsi Jawa Tengah. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kuantitatif. Populasi dalam penelitian ini berjumlah 54 pasar. Sampel diambil dari 8 pasar tradisional wilayah di kota Semarang diantaranya Pasar Mrican, Pasar Gayamsari, Pasar Pedurungan, Pasar Langgar, Pasar Sampangan, Pasar Jerakah, Pasar Mangkang dan Pasar Jatingaleh dengan jumlah seluruhnya 18 sampel kecap manis. Hasil nilai minimum, maksimum, rata-rata dan standar deviasi kadar benzoat pada kecap manis adalah 0, 2.499,7 mg/kg, 289,122 mg/kg, dan 571,6787 mg/kg. Simpulan dari 18 sampel kecap manis terdapat 1 (5,56%) dari 18 kecap manis yang berada di atas Nilai Ambang Batas (NAB). Sedangkan 17 sampel (94,44%) masih di bawah ketentuan NAB yang ditetapkan oleh Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 722 tahun 1988 tentang Bahan Tambah Pangan yaitu sebesar 600 mg/kg.

Kata Kunci: kecap manis , asam benzoat , pasar tradisional