DAFTAR PUSTAKA

- Afifah A, D., & Fitri, F. 2020. Identifikasi Kualitatif Dan Kuantitatif Natrium Benzoat Pada Saus Cabai Yang Dijual Di Beberapa Pasar Di Kota Padang. Jurnal Kesehatan Andalas (Vol. 9). Http://Jurnal.Fk.Unand.Ac.Id
- Akib H. Analisis kadar natrium benzoat pada saus cabe produksi kota makassar dengan metode spektrofotometri UV-VIS [skripsi]. Fakultas Ilmu Kesehatan: Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar; 2014.
- Astawan, M. Jangan Asal Nyocol Saus Cabai. (http://kulinerkita.multiply.com/reviews/item/115. tgl: 15 Oktober 2013), 2007.
- Azmi, D. A., Elmatris, E. dan Fitri, F. (2020) "Identifikasi Kualitatif dan Kuantitatif Natrium Benzoat pada Saus Cabai yang Dijual di Beberapa Pasar di Kota Padang," *Jurnal Kesehatan Andalas*, 9(1S), hal. 113–118. doi: 10.25077/jka.v9i1s.1164.
- BPOM RI. Peraturan kepala badan pengawas obat dan makanan Republik Indonesia No. 36 Tahun 2013 tentang batas maksimum penggunaan bahan tambahan pangan pengawet.
- Cahyadi, W. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Edisi kedua. Jakarta: Penerbit Bumi Aksara, 2008.
- Departemen Kesehatan R.I. 1990. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 722/ MenKes/ Per/ IX/ 1988/ Tentang Bahan Tambahan Makanan. Jakarta: Direktorat Jenderal Pengawasan Usaha dan Pembinaan Obat dan Pembekalan Farmasi.
- Herliani, 2010. Pengawet Makanan Alami Dan Sintetis Bandung: Alfabeta.
- Kemenkes RI. (1979). Farmakope Indonesia edisi IV. Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Nurcahyani. 2005. Analisis Kadar Natrium Benzoat dan Jenis Zat Aditif Pewarna Pada Saus tidak Bermerk di Pasar Dinoyo Malang. Skripsi Sarjana pada FMIPA Universitas Muhammadiyah Malang.
- Department Kesehatan Republik Indonesia.1999. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor1168/MenKes/Per/X/ 1999 Tentang Perubahan Atas Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/MenKes/Per/IX/1988 Tentang Bahan Tambahan Makanan.
- Ramadhani, N., & Pratiwi, R. S. (2019). Analisis Kadar Natrium Benzoat Dalam Saus Sambal Di Pasar Panorama Bengkulu Dengan Metode Spektrofotometri Ultraviolet. *Jurnal Ilmiah Pharmacy*, *6*(1), 67-76
- Setyorini, D., Subiantoro, S. dan Selviawati (2010) "Identifikasi Bahan Pewarna dan Pengawet pada Tomat yang Beredar di Kota Jember," *Stomatognatic*, 7(1), hal. 37–44.

- Simatupang, T. Y. (2018) Poltekkes kemenkes medan jurusan farmasi 2018.
- SNI, Standar Nasional Indonesia. *Cara Uji Makanan*. SNI 01-2894-1992. Badan Standarisasi Nasional, 1992.
- SNI, Standar Nasional Indonesia. *Saus Cabe.* SNI 01-2976-2006. Badan Standarisasi Nasional, 2006.
- Subani. Penentuan Kadar Natrium Benzoat, Kalium Sorbat,dan Natrium Sakarin Dalam Sirup Dengan Metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT) di Balai Besar Pengawasan Obat dan Makanan Medan. Pdf. http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/13901/1/09E00348.pdf. (25 Desember 2012), 2008.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan. 2004.
- Yulinda (2015) "Analisis Kadar Pengawet Natrium Benzoat Pada Tomat Di Pasar Sekip Kota Palembang dan Sumbangsihnya Pada Materi Zat Aditif Pada Makanan Di Kelas VIII SMP/MTS," hal. 118. Tersedia pada: http://repository.radenfatah.ac.id/559/. Diakses pada tanggal 12 Januari 2021

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1

Surat Izin Pemakaian Laboratorium



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBERDAYA MANUSIA KESEHATAN

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN

Jl. Jamin Ginting KM. 13,5 Kel. Lau Cih Medan Tuntungan Kode Pos: 20136 Telepon: 061-8368633 – Fax: 061-8368644 Website: www.poltekkes-medan.ac.id, email: poltekkes_medan@yahoo.com

Nomor Lampiran Perihal

: DM.01.05/01.03/ **ns** /2022

Mohon Izin Pemakaian Laboratorium Kimia Dasar/Kimia Organik

Kepada Yth:

Kepala Laboratorium Kimia Dasar/Kimia Organik

Tempat.

Dengan hormat,

Dalam rangka kegiatan akademik di Jurusan Farmasi Poltekkes Kemenkes Medan, mahasiswa diwajibkan melaksanakan penelitian yang merupakan bagian kurikulum D-III Farmasi, maka dengan ini kami mohon kiranya dapat mengizinkan pemakaian Laboratorium yang Bapak/Ibu pimpin. Adapun nama mahasiswa tersebut adalah:

NAMA MAHASISWA	PEMBIMBING	JUDUL PENELITAN			
Elita Lovina Sihombing P07539019009	Riza Fahlevi Wakidi, S.Farm., M.Si., Apt	Analisa Kuantitatif Natrium Benzoat Pada Saus Cabai di Pasar Sore Padang Bulan			

Demikianlah kami sampaikan atas kerjasama yang baik kami ucapkan terima kasih.

Medan, 08/04/2022

Ketua Jurusan,

Dra. Masniah, M.Kos. Apt. NIP. 19620428N995632001

Ethical dearence



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN

JI. Jamin Ginting Km. 13,5 Kel. Lau Cih Medan Tuntungan Kode Pos 20136 Telepon: 061-8368633 Fax: 061-8368644

email: kepk.poltekkesmedan@gmail.com

PERSETUJUAN KEPK TENTANG PELAKSANAAN PENELITIAN BIDANG KESEHATAN Nomoratikan Kepk/Poltekkes kemenkes medan 2022

Yang bertanda tangan di bawah ini, Ketua Komisi Etik Penelitian Kesehatan Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan, setelah dilaksanakan pembahasan dan penilaian usulan penelitian yang berjudul:

"Analisa Kuantitatif Natrium Benzoat Pada Saus Cabai Di Pasar Sore Padang Bulan"

Yang menggunakan manusia dan hewan sebagai subjek penelitian dengan ketua Pelaksana/ Peneliti Utama: Elita Lovina Sihombing

Dari Institusi : Jurusan D-III Farmasi Poltekes Kemenkes Medan

Dapat disetujui pelaksanaannya dengan syarat:

Tidak bertentangan dengan nilai – nilai kemanusiaan dan kode etik penelitian farmasi.

Melaporkan jika ada amandemen protokol penelitian.

Melaporkan penyimpangan/ pelanggaran terhadap protokol penelitian.

Melaporkan secara periodik perkembangan penelitian dan laporan akhir.

Melaporkan kejadian yang tidak diinginkan.

Persetujuan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan sampai dengan batas waktu pelaksanaan penelitian seperti tertera dalam protokol dengan masa berlaku maksimal selama 1 (satu) tahun.

Medan, Juni 2022 Komisi Etik Penelitian Kesehatan Poltekkes Kemenkes Medan

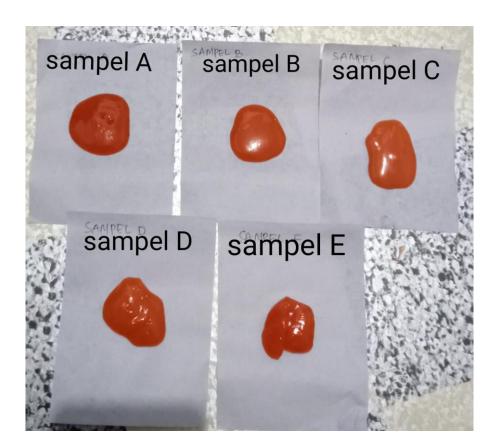
Ketua,

Dr.Ir. Zuraidah Nasution, M.Kes NIP. 196101101989102001

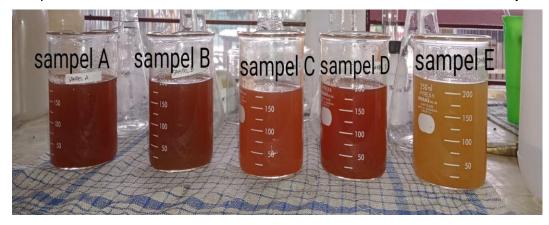
Persiapan sampel

Sampel yang akan digunakan dalam penelitian berjumlah 5 saus cabai

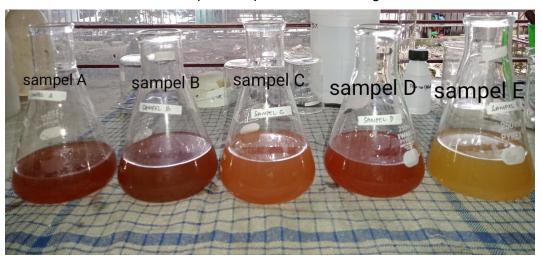




Sampel setelah ditambahkan NaCl dan NaOH kemudian didiamkan selama 2 jam



Persiapan sampel setelah disaring



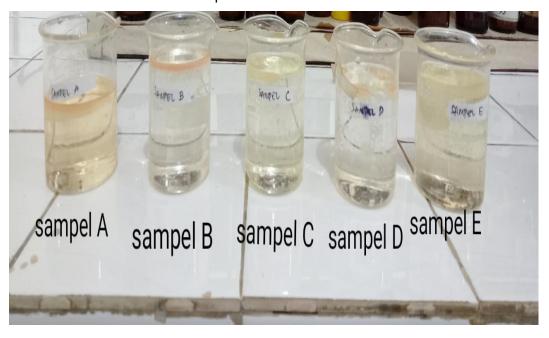
Uji kualitatif yaitu persiapan sampel dengan penambahan FeCl₃, terdapat endapan merah muda kecoklatan membuktikan bahwa adanya Natrium Benzoat



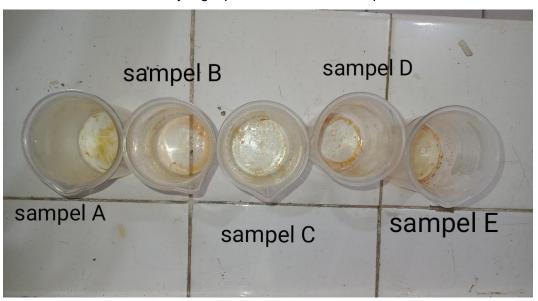
Mengekstraksi sampel dengaan CHCl₃ menggunakan corong pemisah



Sampel setelah diekstraksi



Residu yang diperoleh setelah diendapkan



Hasil penelitian

Sampel A



Sampel B



Sampel C



Sampel D



Sampel E



Hasil registrasi BPOM

Sampel A



© 2017 - 2020 Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Sultable View @ Chrome • Firefox4+ • IE7+ • Opera • Safari

Sampel B



© 2017 - 2020 Badan Pengawas Obat dan Makanan RI

Sampel C



Sampel D



© 2017 - 2020 Badan Pengawas Obat dan Makanan Ri Sultable View @ Chrome - Erefront + 1974 - Opera - Safari

Sampel E



© 2017 - 2020 Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Sultable View (ii) Chrome - Firefox4+ - IE7+ - Opera - Safari

Cara Uji Bahan Pengawet Pada Makanan Menurut BPOM

SNI 01 - 2894 - 1992

Cara uji

bahan pengawet makanan dan bahan tambahan yang dilarang untuk makanan

1 Persiapan contoh

Persiapan contoh sesuai SNI 01 - 2891 - 92, cara Uji Mkaanan dan minuman butir 4.

- 2 Bahan pengawet makanan
- 2.1 Asam benzoat
- 2.1.1 Metoda Titrimetri

Metoda titrasi dengan ekstraksi tanpa pemanasan.

2.1.1.1 Peralatan

- Neraca analitik
- Labu ukur
- Kertas lakmus
- Kertas saring
- Corong pemisah
- Batang pengaduk
- Pinggan penguap
- Eksikator
- Erlenmeyer

2.1.1.2 Pereaksi

- Kloroform CHCl, atau dietil eter CH, COCH,
- Asam Klorida (HCI) 1:3
- Alkohol 96%
- Fenolftalin (PP)
- Pereaksi khusus untuk persiapan contoh.

2.1.1.3 Persiapan contoh

1) Cara yang umum

Homogenkan contoh, haluskan bila contoh berupa padatan atau semi padat. Pindahkan 150 ml atau 150 g ke dalam labu 500 ml, tambahkan NaCl halus jenuh tehadap air secukupnya, buat alkalis terhadap kerta lakmus dengan larutan NaOH 10% atau dengan suspensi Ca(OH)₂ (satu bagian Ca(OH)₂ disuspensikan dalam tiga bagian air).

Encerkan sampai tanda batas dengan larutan NaCl jenuh, kocok berulang kali. Biarkan selama lebih kurang 2 jam, kocok berulang kali dan saring. Jika contoh mengandung banyak lemak, bagian yang saringannya terkontaminasi oleh lemak ditambahkan beberapa ml larutan NaOH 10% ke dalam saringan. Ekstrak dengan eter sebelum dilanjutkan ke cara

1 dari 28

kerja. Jika mengandung alkohol, lakukan sperti d. Jika contoh mengandung sejumlah bahan yang diendapkan oleh larutan NaCl jenuh, lakukan dengan cara e.

2) Kecap

Tambahkan 15 g NaCl halus ke dalam 150 g contoh, dan pindahkan ke dalam labu ukur 500 ml, bilas dengan larutan jenuh NaCl 150 ml. Buatlah larutan sedikit alkalis terhadap kertas lakmus dengan menggunakan NaOH 10%, encerkan dengan larutan NaCl jenuh sampai tanda batas.

Biarkan selama lebih kurang 2 jam, kocok berulang kali. Tekan menggunakan kain kasa dan saring.

3) Jeli, jam dan marmalades

Hancurkan 150 g contoh di dalam 300 ml larutan NaCl jenuh. Tambahkan 15 g NaCl yang telah dihaluskan. Buat alkalis terhadap kertas lakmus dengan suspensi Ca(OH)₂. Pindahkan ke labu ukur 500 ml dan encerkan dengan larutan NaCl jenuh. Biarkan selama lebih kurang 2 jam, kocok berulangkali, pusingkan jika perlu dan saring.

4) Sari apel yang mengandung alkohol dan produk yang sama

Buat 150 ml contoh-contoh menjadi alkalis terhadap kertas lakmus dengan NaOH 10% dan uapkan pada penangas air sampai 100 ml.

Pindahkan ke dalam labu ukur 250 ml, tambahkan 30 gram NaCl yang telah dihaluskan dan dikocok sampai larut.

Encerkan sampai volume semula (250 ml) dengan larutan NaCl jenuh. Biarkan selama lebih kurang 2 jam, kocok berulang kali dan saring.

5) Ikan asin atau ikan yang dikeringkan

Cuci 50 g contoh yang telah dihaluskan ke dalam labu ukur 500 ml. Buat sedikit alkalis terhadap kertas lakmus dengan larutan NaOH 10%, dan encerkan sampai batas volume dengan H₂O.

Biarkan selama lebih kurang 2 jam, kocok berulang kali dan saring.

Pipet sebanyak mungkin bagian saringan yang diukur (300 ml) ke labu ukur 500 ml kedua dan tambahkan 30 gram NaCl yang telah dihaluskan untuk setiap 100 ml larutan.

Kocok sampai NaCl larut, encerkan dengan larutan NaCl jenuh.

Kocok sampai homogen, saring protein/bahan lain yang mengendap.

2.1.1.4 Cara, Kerja

- Pipet 100-200 ml saringan 2.1.1.3 ke dalam corong pemisah.
- Netralkan terhadap kertas lakmus dengan HCI (1: 3) dan tambahkan 5 ml berlebihan.
 Untuk ikan asin protein biasanya diendapkan dalam suasana asam, tetapi penyiapan contoh tidak menganggu ekstraksi.
- Ekstrak hati-hati berturut-turut menggunakan 70, 50, 40 dan 30 ml CHCl₃. Untuk menghindari emulsi, kocok berulangkali menggunakan gerak putar. Lapisan kloroform biasanya dapat dipindahkan dengan cepat setelah membiarkannya beberapa menit.

2 dari 28

- Jika emuisi terbentuk, pecahkan dengan mengaduk lapisan CHCl₃ dengan batang pengaduk, dengan memindahkan ke dalam corong pemisah yang lain dan melakukan pengocokan l atau 2 kali kocokan yang berlawanan arah dari ujung corong pemisah yang satu ke ujung yang lain atau dengan memusingkan beberapa menit.
- Untuk meningkatkan hasil ekstraksi, hati-hati pisahkan larutan CHCl₃ yang jernih sebanyak mungkin setelah setiap perlakuan ekstraksi, tetapi jangan diambil emulsi yang terapat pada lapisan CHCl₃. Bila tindakan ini telah dilakukan, CHCl₃ yang diekstrak tidak perlu dicuci.
- Pindahkan hasil ekstraksi CHCl₃ yang telah dikumpulkan ke cawan penguap porselen, bilas wadah beberapa kali dengan beberapa ml CHCl₃ dan uapkan sampai kering pada temperatur kamar dalam aliran udara kering.
- Hasil ekstraksi dapat juga dipindahkan dari corong pemisah ke dalam erlenmeyer 300 ml dan bilas corong pemisah 3 kali dengan 5 -10 ml CHCl₃.
- Suling pelan-pelan sekali pada temperatur rendah sampai kira-kira 1/4 volume semula.
- Pindahkan residunya ke pinggan penguap porselen, bilas labu tiga kali dengan 5—10 ml $CHCl_{\tau}$ dan uapkan sampai kering pada temperatur kamar dalam aliran udara kering.
- Keringkan residu semalam (atau sampai tidak tercium bau asam asetat bila contohnya kecap) dalam eksikator.
- Larutkan residu asam benzoat dalam 30- 50 ml alkohol, netralkan terhadap PP, tarnbahkan H2 0 kira-kira 1/4 dari volume ini dan 1 atau 2 tetes PP.
- Titar dengan NaOH 0,05 N.

Perhitungan:

1 ml 0,05 N NaOH = 0,0072 g anhidrida Na benzoat.

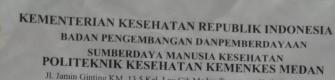
Catatan

Penggunaan kloroform dapat diganti dengan dietil eter.

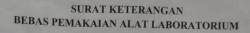
- 2.1.2 Metode titrasi dengan melalui ekstraksi memakai alat Perforator (terutama dikhususkan untuk contoh-contoh yang berwarna)
- 2.1.2.1 Peralatan
- a Erlenmeyer asah 500 ml
- b Perforator
- Corong bertangkai panjang
- d Corong pemisah
- e Buret
- 2.1.2.2 Pereaksi
- a Eter
- b Benzena

3 dari 28

Surat Bebas Pemakaian Alat Laboratorium



Jl. Jamin Ginting KM. 13,5 Kel. Lau Cih Medan Tuntungan Kode Pos : 20136 Telepon: 061-8368633 – Fax: 061-8368644
Website: www.poltekkes-medan.ac.id, email: poltekkes_medan@yahoo.com



Koordinator Akademik Jurusan Farmasi Poltekkes Kemenkes Medan, menerangkan bahwa:

Nama : Elita Lovina sihombino,

NIM : P07539019009

Nama Pembimbing : Riza Fahevi, S. Farm, M. Si. Apt

Jurusan : Farmasi

Instansi : Poltekkes Kemenkes Medan

Telah menyelesaikan segala kewajiban terkait dengan peminjaman/penggunaan Laboratorium selama yang bersangkutan melaksanakan kegiatan Praktikum/Penelitian di lingkup Laboratorium, seperti yang dinyatakan oleh Petugas Laboratorium di bawah ini, sehingga diberikan Surat Keterangan Bebas Laboratorium ini.

No	Hari,tanggal	Laboratorium/Unit	Laboran/Staf	Bebas	Tunggakan	Ket
1	Kamis . 21 April 2022		4	V	-	Perelinian
2	2 umat , 22 April 2014		4		-	penelinian
3	Senin, 25 April 2012		# 1	V	-	pereliner
4	Kamis, 28 April 2012	Kimia Pasar	#		-	renelinan

Demikian Surat Keterangan ini diberikan untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Medan, 2022 Koordinator Laboratorium,

Nadroh Br Sirepu, M.Si NIP. 198007112015032002

Kartu Laporan Pertemuan

