

Pemeriksaan pengawet dan pemanis dalam jelly.

Yuliani, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20176103&lokasi=lokal>

Abstrak

ABSTRAK

Jelly merupakan makanan kecil yang banyak beredar dipasaran dengan penainpilan menarik dan harga yang relatif murah. Sebagian besar konsumen Jelly tersebut adalah anak- anak, oleh karena,itu perlu dilakukan penelitian sejauh mana tingkat keamanan bahan-bahan yang terdapat dalam Jelly.

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui apakah penggunaan .bahan tambahan pengawet dan #9632;pemanis dalam Jelly sesuai dengan yang tertera dalam peraturan Menteri Kesehatan RI. No. 722/MENKES/PER/IX/'88.

Untuk memisahkan pengawet dari zat-zat lain yang mengganggu digunakan kloroform dan dilanjutkan dengan kromatografi lapis tipis dengan eluen n-heksan-asam asetat glasial pada perbandingan 96:4. Penetapan kadar pengawet digunakan metode spektrodensitometri. Pada penetapan kadar pemanis, untuk sakarin dipakai metode kolorimetri. Diis ini sakarin dengan penambahan fenol dan asam sulfat pada pemanasan 130-140*^0 dan dengan penambahan NaOH akan bdrwarna merah. Resapan maksimum diukur pada panjang gelombang 558 nm. . Sedangkan penetapan kadar siklamat menggunakan metode. gravimetri, dimana siklamat akan didestruksi menggunakan asam klorida pekat, keindian diendapkan sebagai Barium sulfat.

<hr>