

**ANALISIS BAHAN PENGAWET PADA
DENDENG SAPI PRODUK TIDAK TERDAFTAR
A, B, dan C**

Merry Anggraini Halim, 2009

Pembimbing : (I) R. Soediatmoko S., (II) Dini Kesuma

ABSTRAK

Telah dilakukan analisis bahan pengawet dalam dendeng sapi tidak terdaftar A, B, dan C. Hasil analisis menunjukkan bahwa ketiga dendeng sapi tersebut mengandung garam NaCl, sakarosa dan nitrit. Dengan Argentometri menunjukkan bahwa sampel C mengandung garam NaCl sebesar $(9,97 \pm 0,1159)\%$ yang berfungsi sebagai bahan pengawet ($> 9-11\%$ dari bobot sampel) dan penambah rasa, sedangkan pada sampel A dan B mengandung garam NaCl sebesar $(5,20 \pm 0,0551)\%$ dan $(5,09 \pm 0,0058)\%$ yang hanya berfungsi sebagai penambah rasa. Dengan metode Luff-Schoorl sampel A, B, dan C menunjukkan kandungan sakarosa berturut-turut sebesar $(50,51 \pm 3,2637)\%$; $(61,74 \pm 0,8079)\%$ dan $(30,29 \pm 4,0353)\%$ yang berfungsi sebagai bahan pengawet ($> 30\%$ dari bobot sampel) dan penambah rasa. Dengan menggunakan Spektrofotometer Vis pada λ 536 nm menunjukkan bahwa sampel A tidak mengandung nitrit, sedangkan pada sampel B dan C mengandung nitrit sebesar 0,09% (900 mg/kg) dan 0,13% (1300 mg/kg), yang melebihi kadar batas keamanan yaitu 125 mg/kg (Peraturan MenKes RI No. 722/MenKes/Per/IX/1988).

Kata kunci: Dendeng sapi, Bahan Pengawet, Garam, Sakarosa, Nitrit, Argentometri, Luff-Schoorl, Spektrofotometer