

PENENTUAN KELAYAKAN KONSUMSI ES LILIN YANG TIDAK BERLABEL DARI INDUSTRI RUMAH TANGGA "A" DI KECAMATAN KLOJEN KOTA MALANG BERDASAR JENIS DAN KADAR PEMANIS SERTA PEWARNA SINTETIK DALAM ES LILIN

ABSTRAK

Seiring berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi yang semakin berkembang, banyak ditemukan zat aditif pangan. Akan tetapi penggunaan bahan-bahan tambahan tersebut masih menuai banyak kontroversi mengenai penggunaan bahan tambahan makanan di industri pangan, khususnya masalah kesehatan, terutama yang berasal dari bahan sintetik. Analisa tentang kelayakan edar telah dilakukan oleh Raymond (2013), dengan menganalisa kandungan pewarna dan pemanis yang terkandung dalam es lilin secara kualitatif dan kuantitatif. Untuk kandungan pewarna, uji secara kualitatif dilakukan dengan metode KLT dan uji secara kuantitatif dilakukan menggunakan metode spektrofotometri. Untuk kandungan pemanis, uji kualitatif dilakukan dengan melihat profil kromatografi dari alat KCKT. Karena pada sampel es lilin yang diteliti penulis ternyata tidak terkandung pemanis sintetik maka penulis menganalisa kandungan pemanis alami dari es lilin dengan metode Luff Schoorl. Dari penelitian yang dilakukan, diperoleh hasil bahwa pewarna sintetik yang digunakan dalam es lilin adalah Ponceau 4R untuk warna merah, tartrazine atau sunset yellow untuk warna kuning, green S atau apple green untuk warna hijau. Untuk penggunaan pewarna makanan sintetik tidak melebihi batasan yang ditetapkan. Penulis tidak meneliti adanya kandungan pewarna alami karena pewarna alami aman untuk dikonsumsi. Untuk pemanis, yang digunakan adalah sakarosa dengan kadar ± 6 g dalam 100 g sampel.

Kata Kunci : KCKT, pemanis sintetik, pewarna sintetik, KLT, spektrofotometri, Luff Schoorl

Raymond, 2013

Pembimbing: Prof. Dra Indrajati Kohar Ph.D