

ABSTRAK

Pemanis buatan merupakan bahan tambahan pangan yang dapat menyebabkan rasa manis pada pangan, tetapi tidak memiliki nilai gizi. Salah satu jenis pemanis buatan adalah siklamat biasanya digunakan dalam bentuk garam seperti natrium siklamat. Natrium siklamat bersifat mudah larut dalam air dan tahan terhadap panas. Penggunaan natrium siklamat yang telah ditetapkan Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 722/Menkes/Per/IX/1988 yaitu 3 g/kg atau 3000 ppm.

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui adanya kadar pemanis buatan (Natrium-Siklamat) pada minuman rasa cappucino, choco dan oreo. Penelitian ini dilakukan di laboratorium kimia Universitas Nahdlatul Ulama Surabaya dilakukan pada bulan Januari sampai Mei 2019 dengan menggunakan 14 sampel pada berbagai varian rasa yaitu choco, oreo, dan original yang dijual di kawasan Wonocolo Surabaya. Analisis kadar natrium siklamat dilakukan dengan menggunakan metode spektrofotometri UV-Vis.

Berdasarkan hasil penelitian pada sampel rasa cappucino, choco dan oreo didapatkan hasil positif tetapi masih dalam batas normal dengan rata-rata cappucino 0,035 ppm, choco 0,017 ppm dan oreo 0,020 ppm. Ketiga sampel menunjukkan tidak adanya perbedaan yang signifikan pada minuman cappucino, choco dan oreo.

Kata kunci : Natrium siklamat, pemanis buatan, spektrofotometri UV- Vis