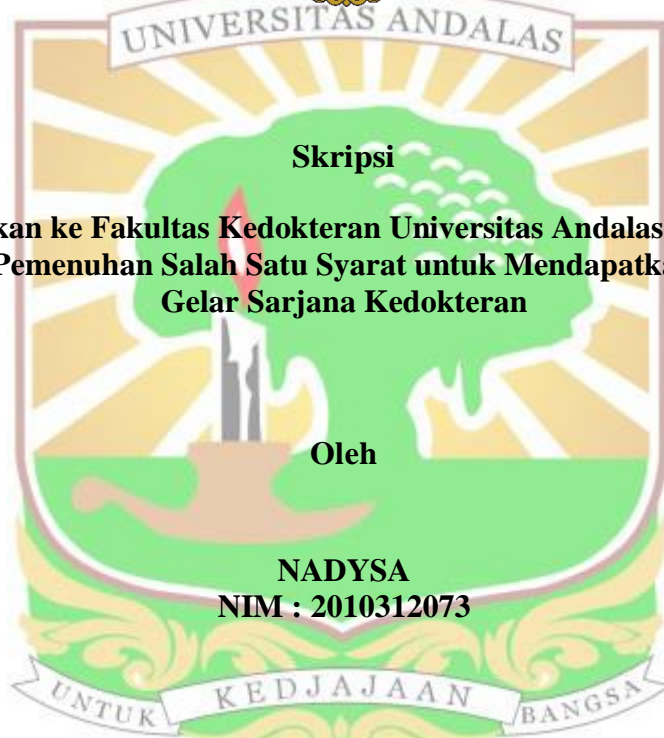


**IDENTIFIKASI SAKARIN PADA *BOBA MILK TEA* YANG
DIJUAL DI SEKITAR PASAR BARU
KECAMATAN PAUH**



**Diajukan ke Fakultas Kedokteran Universitas Andalas sebagai
Pemenuhan Salah Satu Syarat untuk Mendapatkan
Gelar Sarjana Kedokteran**

Oleh

**NADYSA
NIM : 2010312073**

Pembimbing :

- 1. Dra. Elmatris SY, MS**
- 2. Dr. dr. Bestari Jaka Budiman, Sp. THT-KL(K), FICS**

**FAKULTAS KEDOKTERAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2024**

ABSTRACT

IDENTIFICATION OF SACCHARIN IN BOBA MILK TEA SOLD AROUND PASAR BARU, PAUH DISTRICT

By

**Nadysa, Elmatris SY, Bestari Jaka Budiman, Eti Yerizel,
Erlina Rustam, Ida Rahmah Burhan**

Boba milk tea is a sweet beverage widely consumed by various groups. This drink is made from a mixture of tea, milk, and sugar with bubble toppings. Sugar is divided into natural sugar and artificial sugar. One of the artificial sugars commonly used by the public is sodium saccharin. The limit for sodium saccharin use in this product is 300 mg/kg, based on regulation of National Agency of Drug and Food Control Republic of Indonesia No. 11/2019. This study aims to determine the sodium saccharin levels in boba milk tea sold around Pasar Baru, Pauh District.

This research is descriptive and was conducted at the UPTD Balai Labor Kesehatan Sumatera Barat from June to July 2024. The research samples were taken using the total sampling technique resulting in fifteen samples that met the criteria. The identification of sodium saccharin was performed using the resorcinol test and the determination of sodium saccharin levels was conducted using HPLC (High Performance Liquid Chromatography).

The research findings indicate that only a small percentage (13.33%) of the samples contained sodium saccharin. One sample contained sodium saccharin exceeding the permissible limit set by BPOM (≤ 300 mg/kg).

The conclusion of this study is that sodium saccharin is still present in boba milk tea, with concentrations even exceeding the allowed limits.

Keywords : boba milk tea, saccharin, HPLC

ABSTRAK

IDENTIFIKASI SAKARIN PADA *BOBA MILK TEA* YANG DIJUAL DI SEKITAR PASAR BARU KECAMATAN PAUH

Oleh

**Nadysa, Elmatris SY, Bestari Jaka Budiman, Eti Yerizel,
Erlina Rustam, Ida Rahmah Burhan**

Boba milk tea merupakan minuman manis yang banyak dikonsumsi oleh berbagai kalangan. Minuman ini terbuat dari campuran teh, susu, dan gula serta diberikan *topping* bubble. Gula terbagi menjadi gula alami dan gula buatan. Gula buatan yang cukup sering digunakan masyarakat adalah natrium sakarin. Batasan penggunaan natrium sakarin pada produk ini adalah 300 mg/kg produk yang diatur pada Peraturan BPOM No. 11 Tahun 2019. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kadar natrium sakarin pada *boba milk tea* yang dijual di sekitar Pasar Baru Kecamatan Pauh.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif yang dilakukan di UPTD Balai Labor Kesehatan Sumatera Barat dari bulan Juni hingga Juli 2024. Sampel penelitian diambil dengan teknik *total sampling* dan ditemukan lima belas sampel yang sesuai dengan kriteria. Identifikasi natrium sakarin menggunakan uji resorsinol dan untuk penentuan kadar natrium sakarin menggunakan HPLC (*High Performance Liquid Chromatography*).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa hanya sebagian kecil (13,33%) sampel mengandung natrium sakarin. Terdapat satu sampel mengandung natrium sakarin yang melebihi pada batas yang diperbolehkan oleh BPOM (≤ 300 mg/kg).

Kesimpulan dari penelitian ini adalah masih didapatkannya pada minuman *boba milk tea* kandungan natrium sakarin bahkan berada di atas kadar yang diperbolehkan.

Kata kunci : *boba milk tea*, sakarin, HPLC