

**IDENTIFIKASI SENYAWA NATRIUM BENZOAT PADA CABAI
MERAH GILING (*CAPSICUM ANNUUM L.*) YANG DIJUAL
DI PASAR RAYA KOTA PADANG**



Skripsi

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

Oleh

ZAKIYA ZAR'A

No. BP: 1610312003

Pembimbing :

Dra. Elmatris Sy, MS

Dr. Laila Isona, M. Sc

**FAKULTAS KEDOKTERAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2020**

ABSTRACT

QUALITATIVE AND QUANTITATIVE IDENTIFICATION OF GRINDED RED CHILI SOLD IN PASAR RAYA PADANG

By

Zakiya Zar'a

Red chili is a spice that is consumed by many people, in the form of fruit or grinded. Grinded red chili has a low shelf life and is easily overgrown by destructive microorganisms, therefore it needs preservatives such as sodium benzoate which can inhibit the destruction. Based on regulation of National Agency of Drug and Food Control Republic of Indonesia No. 36/2013, the maximum limit of sodium benzoate in seasoning is 0.6 g/kg. This research aims to identify sodium benzoate and its level in grinded red chili has been sold in Pasar Raya Padang based on BPOM standard.

The type of research is descriptive research, conducted at UPTD Balai Laboratorium Kesehatan Sumatera Barat from September 2019 to July 2020. The research sample consisted of 35 samples obtained by total sampling method. Qualitative identification used FeCl_3 5% and quantitative identification used spectrophotometer UV-Visible.

This research found that all of grinded red chilies used as sample were positive containing sodium benzoate. Average levels of sodium benzoate in grinded red chili is 0,144 g/kg. The level of sodium benzoate in each sample is below National Agency of Drug and Food Control Republic of Indonesia standard (<0,6 g/kg).

We can conclude that, all of grinded red chilies samples were positive containing sodium benzoate with appropriate levels as stated in National Agency of Drug and Food Control Republic of Indonesia provision.

Keywords : grinded red chili, sodium benzoate, Spectrophotometer UV-Visible.

ABSTRAK

IDENTIFIKASI SENYAWA NATRIUM BENZOAT PADA CABAI MERAH GILING (*CAPSICUM ANNUUM L*) YANG DIJUAL DI PASAR RAYA KOTA PADANG

Oleh

Zakiya Zar'a

Cabai merah merupakan bumbu masak yang banyak dikonsumsi masyarakat, baik dalam bentuk buah maupun hasil gilingan. Cabai merah giling memiliki daya simpan yang rendah dan mudah ditumbuhi mikroorganisme perusak, untuk itu digunakan pengawet berupa natrium benzoat yang dapat menghambat kerusakan cabai. Batasan penggunaan natrium benzoat pada cabai diatur dalam Peraturan Kepala BPOM No. 36 Tahun 2013 maksimal 0,6 g/kg. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kadar penggunaan natrium benzoat pada cabai merah giling yang dijual di Pasar Raya Kota Padang, berdasarkan standar ketetapan BPOM.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif yang dilakukan di UPTD Balai Laboratorium Kesehatan Sumatera Barat dari bulan September 2019 hingga Juli 2020. Sampel penelitian berjumlah 35 sampel yang diperoleh dengan teknik *total sampling*. Identifikasi natrium benzoat secara kualitatif menggunakan FeCl_3 5% dan identifikasi kadar natrium benzoat secara kuantitatif menggunakan spektrofotometer *UV-Visible*.

Hasil penelitian menunjukkan semua cabai merah giling yang menjadi sampel, positif mengandung natrium benzoat. Kadar rata-rata natrium benzoat pada cabai merah giling adalah 0,144 g/kg. Kadar natrium benzoat pada setiap sampel berada di bawah standar ketetapan BPOM (<0,6 g/kg).

Berdasarkan hasil penelitian ini, disimpulkan bahwa semua cabai merah giling yang menjadi sampel menunjukkan hasil positif mengandung natrium benzoat dan masih memenuhi standar ketetapan BPOM.

Kata kunci: Cabai merah giling, natrium benzoat, spektrofotometer *UV-Visible*.