# ANALISIS KADAR NATRIUM BENZOAT PADA SAOS TOMAT DI PASAR PARE KABUPATEN KEDIRI DENGAN SPEKTROFOTOMETRI UV-VIS

Laily Salma Nuraini
Program Studi D3 Analisis Farmasi dan Makanan Poltekkes Kemenkes Malang
lailysalmanuraini@gmail.com

## ABSTRAK

**Latar Belakang:** Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar natrium benzoat dalam produk saus tomat yang diperjualbelikan di Pasar Pare, Kabupaten Kediri. Natrium benzoat merupakan bahan tambahan pangan (BTP) yang berfungsi sebagai pengawet, namun penggunaannya harus sesuai dengan batas maksimum yang ditetapkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), yaitu 1000 mg/kg. Metode analisis yang digunakan adalah spektrofotometri UV-Vis karena memiliki kelebihan dalam hal ketelitian, kecepatan, dan kemudahan dalam pengukuran. Sampel saus tomat diekstraksi menggunakan pelarut kloroform setelah dilakukan perlakuan dengan NaCl jenuh dan NaOH 10%, kemudian hasil ekstraksi diuapkan dan dilarutkan kembali dalam etanol p.a. Larutan tersebut kemudian diukur absorbansinya pada panjang gelombang maksimum 240 nm. Konsentrasi natrium benzoat dalam masing-masing sampel ditentukan berdasarkan kurva kalibrasi yang diperoleh dari larutan standar. Hasil analisis menunjukkan bahwa kadar natrium benzoat pada delapan sampel yang diuji berada dalam rentang 42,2 mg/kg hingga 518,93 mg/kg. Seluruh sampel menunjukkan kadar di bawah batas maksimum yang diizinkan oleh BPOM, sehingga dapat disimpulkan bahwa produk saus tomat yang dianalisis aman untuk dikonsumsi.

**Kata kunci**: Natrium benzoat, saus tomat, spektrofotometri UV-Vis, bahan tambahan pangan, BPOM.