

Analisis nitrit dalam daging olahan secara spektrofotometri

Rani Prawitasari, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20175832&lokasi=lokal>

Abstrak

Saat ini terdapat berbagai jenis produk daging olahan yang dijual bebas di pasaran. Produk daging olahan tersebut mengandung natrium nitrit yang digunakan sebagai pengawet dan untuk mempertahankan warna merah pada daging. Kadar natrium nitrit yang digunakan pada daging olahan perlu mendapat perhatian, karena pada konsumsi yang berlebihan dapat menyebabkan efek karsinogenik. Pada penelitian ini dilakukan identifikasi dan penetapan kadar natrium nitrit dalam daging olahan dengan merek kurang dikenal menggunakan metode spektrofotometri pada panjang gelombang 551,0 nm. Kurva kalibrasi dibuat dengan rentang konsentrasi 0,5 – 20,0 ppm. Penelitian dilakukan terhadap 11 sampel daging olahan, yaitu 1 sampel daging asap, 2 sampel daging ham, 4 sampel daging sosis dan 4 sampel daging kornet. Hasil penelitian yang diperoleh adalah sampel A, B, C, D, F, H, I, J dan K mengandung nitrit, sedangkan sampel E dan G tidak. Kandungan nitrit pada sampel C 0,0047%, sampel H 0,0039%, sampel J 0,0038% dan sampel K 0,0063%. Kadar nitrit pada sampel C, H, dan J tidak melewati batas kadar maksimum yang diijinkan, sedangkan kadar nitrit pada sampel K melewati batas kadar maksimum yang diijinkan.