

**POLTEKKES KEMENKES TANJUNGPURUN
PRODI DIPLOMA TIGA TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS
JURUSAN TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS**

Karya Tulis Ilmiah, Juni 2024

Cahaya Putri Antika

**GAMBARAN KADAR NITRIT PADA DAGING OLAHAN BURGER YANG
DIJUAL OLEH PEDAGANG BURGER DI JALAN PAGAR ALAM
BANDAR LAMPUNG**

xv + 30 halaman, 7 gambar, 5 tabel, dan 7 lampiran

ABSTRAK

Dalam produk daging olahan seperti daging olahan burger, nitrit digunakan sebagai bahan pengawet, pembentuk warna merah yang stabil serta membentuk aroma dan cita rasa yang diinginkan dalam produk daging olahan. Namun, untuk menghindari efek negatif terhadap kesehatan manusia seperti kanker, penggunaannya harus dilakukan dengan hati-hati dan tidak melebihi batas maksimum yang diinginkan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi dan mengetahui kadar nitrit yang terkandung dalam daging burger yang dijual oleh pedagang burger di Jalan Pagar Alam Bandar Lampung sesuai dengan peraturan Kepala BPOM NO.36 Tahun 2013, yaitu tidak melebihi 30 mg/kg. Identifikasi kandungan nitrit dilakukan dengan metode uji warna, sedangkan untuk identifikasi kadar dilakukan dengan metode spektrofotometri UV-Vis dengan panjang gelombang 540 nm. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 10 sampel yang diuji, terdapat 5 sampel positif secara kualitatif yang kemudian dilanjutkan uji secara kuantitatif dan diperoleh kadar nitrit dengan rata-rata sampel B = 1,518 mg/kg, sampel D = 0,761 mg/kg, sampel E = 0,631 mg/kg, sampel G = 0,775 mg/kg, sampel J = 1,177 mg/kg. Hasil pengujian menunjukkan bahwa terdapat kandungan nitrit dalam sampel namun masih memenuhi syarat peraturan Kepala BPOM NO.36 Tahun 2013.

Kata Kunci : Daging olahan burger, Nitrit, Spektrofotometri UV-Vis

Daftar Bacaan : 31 (1992-2023)