

**POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPUR
JURUSAN TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS
PROGRAM DIPLOMA TIGA**

Karya Tulis Ilmiah, Juni 2025

KARINA CAHYANINGTAS

**GAMBARAN KADAR SIKLAMAT PADA SAMPEL GULA MERAH DI
ES CENDOL DAWET YANG DIJUAL DI KECAMATAN TANJUNG
SENG KOTA BANDAR LAMPUNG**

XV + 28 Halaman, 7 Tabel, 7 Gambar, 8 Lampiran

ABSTRAK

Cendol dawet ialah salah satu minuman khas dari Negara Indonesia yang dibuat secara tradisional seperti tepung kaji, garam, gula merah dan juga air. Gula merah memiliki warna yang coklat, rasa manis, tekstur kental, dan tidak berbau. Gula merah sering digunakan untuk memberikan rasa manis pada es cendol dawet. Siklamat ialah pemanis buatan yang masih banyak digunakan dan mempunyai kemanisan 30 lebih manis dari sukrosa. Mengonsumsi siklamat secara berlebihan dapat menyebabkan gejala klinis seperti mual, sakit perut, sakit tenggorokan dan resiko karsinogenik. Maka, rumusan masalahnya yaitu apakah pada sampel gula merah di es cendol dawet yang dijual di Kecamatan Tanjung Seng Kota Bandar Lampung memiliki kandungan kadar siklamat yang sesuai dengan aturan BPOM No. 11 Tahun 2019. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran kadar siklamat pada sampel gula merah di es cendol dawet yang dijual di Kecamatan Tanjung Seng Kota Bandar Lampung. Penelitian dilakukan menggunakan uji kualitatif metode pengendapan dan uji kuantitatif metode gravimetri. Berdasarkan hasil uji kualitatif yang telah dilakukan, dari 8 sampel gula merah yang di ujikan terdapat 4 sampel yang positif mengandung siklamat. Hasil yang positif dilanjutkan ke uji kuantitatif dengan metode gravimetri untuk mengetahui jumlah kadar siklamat yang terdapat dalam sampel. Diperoleh hasil sampel berkisar antara 7.759,86 mg/kg sampai 11.716,15 mg/kg. Semua sampel sudah melebihi batas aman yang ditetapkan oleh BPOM RI No. 11 Tahun 2019, yaitu sebesar 250 mg/kg.

Kata Kunci : Gula merah di es cendol dawet, Siklamat, Gravimetri
Daftar Bacaan : 37 (1992-2024)