

**POLTEKKES KEMENKES TANJUNGPINANG**  
**JURUSAN TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS**  
**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS**  
**PROGRAM DIPLOMA TIGA**

Karya Tulis Ilmiah, Juli 2025

Tiara Fahmilatul Karimiah

**Identifikasi Natrium Benzoat Pada Permen *Jelly* Yang Dipasarkan Secara Online Menggunakan Metode Spektrofotometri Uv-Vis**

XV + 34 halaman, 6 gambar, 8 tabel, 4 lampiran

**ABSTRAK**

Natrium benzoat berbentuk garam dari asam benzoat yang umum digunakan oleh industri makanan ataupun minuman. Natrium benzoat sendiri berperan dalam penghambat pertumbuhan jamur dan bakteri. Natrium benzoat termasuk ke dalam pengawet buatan, oleh karena itu penggunaan natrium benzoat harus dengan takaran dan perhitungan yang tepat. Meskipun natrium benzoat diizinkan, tetap memiliki efek racun jika penggunaannya melebihi batas normal, dikarenakan natrium benzoat memiliki sifat yang tidak terionisasi. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi kandungan natrium benzoate pada permen *jelly* yang dipasarkan secara online. Jenis penelitian ini bersifat deskriptif. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan maret tahun 2025. Penelitian ini dilakukan dengan 10 sampel dan 3 kali pengulangan, di Laboratorium Kimia Poltekkes Tanjungpinang. Penelitian ini dilakukan secara kualitatif dengan melihat panjang gelombang sampel dan kuantitatif dengan melihat absorban sampel menggunakan metode spektrofotometri UV-Vis. Berdasarkan hasil penelitian seluruh sampel positif mengandung natrium benzoate dengan kadar tidak melebihi batas aturan BPOM RI Nomor 11 tahun 2019 yaitu 500 mg/kg. Dari hasil perhitungan didapatkan hasil kadar minimum 14,933 mg/kg dan kadar maksimum 37,221 mg/kg.

Kata Kunci : Pengawet Natrium Benzoat, Permen *Jelly*  
Daftar Bacaan : 24 (2014-2022)