

Abstrak

Nitrit adalah bahan tambahan pangan yang digunakan sebagai pengawet. Menurut ketentuan Standart Nasional Indonesia (SNI-01-3820 -1995) penggunaan nitrit pada daging sosis memiliki batas maksimum yang diijinkan yaitu maksimum 125 mg/ kg . Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui jumlah nitrit yang terdapat dalam daging olahan yaitu daging sosis yang berasal dari supermarket yang berada di kota medan. Sampel yang dianalisis adalah tiga produk sosis dengan merek yang berbeda dari supermarket yang berada di kota Medan . Penetapan kadar nitrit dilakukan secara spektrofotometri isinartampak dengan menggunakan pereaksi warna N-(1-naftil) etilendiamin dihidroklorida pada panjang gelombang maksimum 537 nm.

Dari hasil penelitian yang diperoleh sampel A dengan kadaluarsa pada tanggal 26 Mei 2012 memiliki kadar nitrit 35,65 mg/kg sedangkan pada sample B dengan kadaluarsa pada tanggal 19 Mei 2012 memiliki kadar nitrit 19,32 mg/kg dan pada sample C dengan kadaluarsa pada tanggal 13 Mei 2012 memiliki kadar nitrit 24,95 mg/kg .

Abstract

Nitrit is an additive that is used as preservative according to the provision's of national Standart Indonesia (SNI-01-3820-195) use of nitrit in meat has a maximum dosed of 125 mg/kg .purpose of this study was to determine the supermarket are from the Medan city. Sample that in the analysis are the three sausage products with different brands of supermarket location in the Medan city . Nitrit essay performed visible spectrofotometri using a color reagent N-(1-naphyl)ethylene diamine dihydroclorida at a wave length Of 570 nm maximum.

The results ware obtained sample A with expiredon 26 May 2012 had higher levels of nitrit 0,72 mg/kg where as in sample B expired On 19 May 2012 had hinger levels of nitrit and 0,38 mg/kg in sample C to expired on 13 May 2012 had higher levels of nitrit 0,28 mg/kg