

**PENETAPAN KADAR SULFUR DIOKSIDA (SO_2) PADA
GULA MERAH MENGGUNAKAN METODE IODOMETRI DI
BALAI BESAR PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
BANDAR LAMPUNG**

Oleh

Syahra Nabila Fikta Ariqa

ABSTRAK

Gula merah merupakan salah satu bahan pangan yang dibuat dari nira palma termasuk kelapa dan aren, gula jenis ini berbentuk padat dengan warna coklat kekuningan hingga coklat tua. Keterbatasan pengetahuan pengrajin gula merah dan tingkat penyuluhan yang rendah mengenai penambahan Bahan Tambahan Pangan (BTP) Pengawet pada gula merah menyebabkan proses pengolahan produk kurang diperhatikan. Natrium Bisulfit ($NaHSO_3$) merupakan salah satu jenis pengawet makanan anorganik yang ditetapkan oleh Codex Alimentarius Commission Committee. Penggunaan Natrium Bisulfit sebagai pengawet harus dibawah batas maksimum sebesar <40 mg/kg (PerKa BPOM, 2019). Penetapan batas maksimum dalam penggunaan Natrium Bisulfit dikarenakan senyawa tersebut cenderung bersifat toksik dan karsinogenik yang merupakan stimulant kanker. Hasil menunjukkan bahwa dari empat sampel gula merah yang diuji, satu sampel memenuhi syarat (MS) dengan kadar Sulfur Dioksida (SO_2) 15,2 mg/kg dan tiga sampel tidak memenuhi syarat (TMS) dengan kadar Sulfur Dioksida (SO_2) 93,5 mg/kg, 134,6 mg/kg dan 51,9 mg/kg.

Kata kunci : Gula Merah, Natrium Bisulfit