

B A B VIII

R I N G K A S A N

Telah dilakukan penelitian terhadap manisan salak dalam wadah stoples yang beredar di pasar resmi Genteng Surabaya. Penelitian meliputi analisis kualitatif maupun analisis kuantitatif terhadap kandungan pengawetnya.

Pengambilan sampel dengan metode "Area Random Sampling" terhadap toko yang menyediakan sampel di pasar resmi Genteng Surabaya. Dari toko-toko di pasar resmi Genteng Surabaya dilakukan penelitian lapangan pada tiap toko yang menyediakan manisan salak diatas. Dari hasil survei toko yang menyediakan manisan salak ada 6 toko. Kemudian kami ambil 4 toko yang menyediakan manisan salak karena diantara toko-toko yang menyediakan manisan salak tersebut ada yang dari produsen yang sama. Dari sampel-sampel tersebut pengawetnya dianalisis secara kualitatif dan kuantitatif.

Analisis kualitatif dilakukan dengan membandingkan harga Rf dengan Rf standart dimana Rf standart untuk Asam Benzoat 0,50 sedangkan sampel didapatkan harga Rf 0,50. Hal ini dilakukan dengan Kromatografi Lapisan Tipis dengan fase diam silika gel GF254 dan pelarut pengembang Aceton : Isopropanol : Amoniak 12%. Selain itu dilakukan juga dengan membandingkan panjang gelombang maksimum (λ maks) sampel dengan panjang gelombang maksimum standart dimana λ maks

standart. Asam Benzoat 224 nm sedangkan sampel didapatkan λ maks 224 nm untuk Asam Benzoat.

Analisis kuantitatif dilakukan dengan cara Densitometri dengan pengukuran pada λ maks terpilih. didapatkan kandungan Asam Benzoat dengan kadar 0,1377% - 0,2036% b/b.

