

ABSTRAK

Asam benzoat merupakan salah satu pengawet organik yang bekerja efektif pada pH rendah, sehingga sering ditambahkan kedalam produk minuman atau makanan yang bersifat asam. Penelitian ini untuk mendeteksi asam benzoat pada minuman kopi instan serta mengetahui pengaruh jenis kemasan terhadap penambahan asam benzoat. Penelitian dilakukan di Laboratorium Penelitian Fakultas Farmasi Institut Sains dan Teknologi Nasional dengan menggunakan metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT), kolom C18, λ_{maks} 225 nm, fasa gerak larutan buffer fosfat : metanol (95:5), kecepatan alir 1 ml/menit. Kemudian dilakukan uji kualitatif sampel dan kuantitatif untuk mengetahui berapa kadar asam benzoat dari keenam sampel yang terdiri dari enam merek berbeda yang diperoleh dari pasar swalayan Kemang, Jakarta Selatan. Berdasarkan hasil penelitian ini sampel yang terdeteksi asam benzoat hanya terdapat pada sampel B₁ dengan kadar rata-rata sebesar 0,40 mg/Kg. Hasil tersebut masih sesuai dengan rentang standar menurut Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2013 yaitu 600 mg/Kg dan masih aman untuk dikonsumsi.