

ABSTRAK

Asam benzoat merupakan pengawet organik disebut juga senyawa antimikroba karena tujuan penggunaan zat pengawet ini dalam produk kecap adalah untuk mencegah pertumbuhan khamir dan bakteri terutama untuk makanan yang telah dibuka dari kemasannya. Penelitian ini dilakukan bertujuan untuk mengetahui kadar pengawet benzoat dalam kecap manis. Percobaan dilakukan di Laboratorium Penelitian Fakultas Farmasi Institut Sains dan Teknologi Nasional dengan metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi, kolom C18, λ_{maks} 225 nm, fasa gerak larutan buffer fosfat : metanol (95:5), kecepatan alir 1 mL/menit. Bahan uji yang digunakan adalah 6 sampel kecap manis yang diperoleh dari pasar tradisional dan swalayan di wilayah Jakarta Selatan. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh kadar rata-rata asam benzoat pada sampel 1 sampai sampel 6 secara berturut-turut adalah 67,3256 mg, 82,5165 mg, 0,8955 mg, 206,9115 mg, 136,798 mg, dan 66,327 mg. Hasil tersebut masih memenuhi standar menurut Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2013 yaitu 1000 mg/kg dan dinyatakan aman untuk dikonsumsi.