

**FAKULTAS KEDOKTERAN DAN ILMU KESEHATAN  
FAKULTAS KEDOKTERAN DAN ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR  
Skripsi, 25 Agustus 2025**

**ANALISIS KANDUNGAN SAKARIN DAN SIKLAMAT PADA KUE  
TRADISIONAL DENGAN SECARA KUANLITATIF DAN KUANTITATIF  
YANG BEREDAR DI PASAR TRADISIONAL KABUPATEN TANA  
TORAJA**

**ABSTRAK**

**Latar Belakang:** Sakarin merupakan pemanis rendah kalori tertua yang diterima penggunaannya pada makanan dan minuman. Biasanya dijual dalam bentuk garam natrium, kalium, atau kalsium. Sedangkan Natrium siklamat merupakan pemanis yang hanya sedikit mengandung kalori atau tidak sama sekali dan merupakan hasil dari beberapa reaksi kimia. Siklamat ( $C_6H_{13}NO_3S$ ) merupakan pemanis buatan rendah kalori yang sering digunakan bersamaan dengan pemanis buatan lain khususnya sakarin

**Tujuan Penelitian:** Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi, menghitung dan menganalisis kandungan sakarin dan siklamat pada kue tradisional yang beredar dipasar Tradisional Kabupaten Tanah Toraja.

**Metode Penelitian:** Desain penelitian ini merupakan penelitian eksperimental laboratorium baik secara kualitatif dan kuantitatif. Tujuan penelitian ini untuk mengidentifikasi dan mengukur kadar sakarin dan siklamat pada kue tradisional yang dijual di pasar tradisional di wilayah Kabupaten Tana Toraja

**Hasil:** Analisis kandungan dengan uji kualitatif yaitu sakarin dan siklamat pada 15 sampel kue basa dan kue dengan kode (A2, B2, F2) positif (+) berdasarkan uji kuantitatif menggunakan spektrofotometri UV-Vis kue basa B2 sebesar 144,10 mg/kg, sampel kue basa F2 sebesar 513,86 mg/kg yang berasal dari pasar tradisional A dan B Kabupaten Tana Toraja. sedangkan 2 sampel yang mengandung sakarin kue basah G1 sebesar 44,646 mg/kg, sampel L1 sebesar 67,226 mg/kg yang berasal dari pasar tradisional B dan C Kabupaten Tana Toraja.

**Kata kunci:** Sakarin, Siklamat, kue tradisional, Tana Toraja