

BAB 3

METODE PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah deskriptif yang menjelaskan tentang kadar sakarin yang ada pada minuman yoghurt.

3.2 Populasi dan Sampel

3.2.1 Populasi Penelitian

Populasi penelitian ini adalah minuman yoghurt yang di jual di toko yang berada di daerah Dharmawangsa.

3.2.2 Sampel Penelitian

Sampel Penelitian ini adalah minuman yoghurt yang diambil dari 14 toko yang berada di daerah Dharmawangsa. Sampel ini berjumlah 12 sampel.

3.3 Lokasi dan Waktu Penelitian

3.3.1 Lokasi Penelitian

Lokasi pengambilan sampel ini adalah toko-toko yang berada didaerah Dharmawangsa. Lokasi Pemeriksaan kadar sakarin ini dilakukan di BPKI (Balai Penelitian dan Konsultasi Industri).

3.3.2 Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari sampai bulan Juli 2012.

3.4 Variabel Penelitian dan Definisi Operasional

3.4.1 Variabel Penelitian

Variabel Penelitian : Kadar sakarin

3.4.2 Definisi Operasional

Kadar sakarin dalam penelitian ini kandungan sakarin yang berada di dalam minuman yoghurt yang dinyatakan dengan satuan mg/kg (ppm).

3.5 Metode Pengumpulan Data

Data tentang kadar sakarin pada minuman yoghurt melalui uji laboratorium dengan metode pemeriksaan Spektrofotometer UV-VIS sehingga diperoleh data kuantitatif. Adapun langkah-langkah pemeriksaan sampel sebagai berikut :

3.5.1 Prinsip Pemeriksaan

3.5.1.1 Persiapan Sampel

Cairan yoghurt diambil sebanyak 10 ml dimasukkan ke dalam corong pemisah dan ditambah 100 ml aceton dikocok selama 2 jam sampai sakarin didalam minuman yoghurt terpisah dan menyatu kedalam larutan aceton dan didiamkan selama 1 jam, maka akan terlihat menjadi 2 lapisan. Lapisan bawah dipisah sehingga diperoleh lapisan atas yang berupa sakarin didalam aceton (larutan sampel untuk spektrofotometer).

3.5.2 Alat dan Bahan Pemeriksaan

1. Alat pemeriksaan

- Corong pisah
- Pipet volume 10 ml
- Pipet volume 100 ml

- Beaker glass
- Corong
- Kertas saring
- Spektrofotometer UV-VIS

2. Bahan Pemeriksaan

Sakarín yang sudah dipisahkan dari minuman yoghurt

3.5.3 Pemeriksaan Kadar Sakarín

1. Tabung cuvet diisi dengan sampel (sakarín yang berada didalam acetón)
2. Bersihkan kuvet dan masukkan kedalam spektrofotometer
3. Di baca pada panjang gelombang 228 nm

3.5.4 Tabulasi Data

Penetapan hasil akhir diperoleh dari hasil pemeriksaan laboratorium kadar sakarín pada minuman yoghurt yang dimasukkan dalam tabulasi data :

Tabel 3.1 Hasil Pemeriksaan Kadar Sakarín pada Minuman Yoghurt

Kadar Sakarín Pada Minuman Yoghurt	
Kode Sampel	Kadar Sakarín mg/kg
A	
B	
C	
D	
E	
F	
G	
H	
I	
J	
K	
L	

