

KARYA TULIS ILMIAH

IDENTIFIKASI KEAMANAN PANGAN BERDASARKAN
PENGUNAAN *FOOD ADDITIVE* PADA WEDANG RONDE
YANG DIJUAL DI ALUN-ALUN KIDUL YOGYAKARTA

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Ahli Madya Gizi



AJENG SRI RUSDIANTI
P07131113001

PRODI D-III GIZI

JURUSAN GIZI

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN

TAHUN 2016

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Karya Tulis Ilmiah ini adalah hasil karya saya sendiri,
dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk
telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : AJENG SRI RUSDIANTI

NIM : P07131113001

Tanda Tangan :



Tanggal : 15 Juli 2016

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Karya Tulis Ilmiah ini telah disetujui oleh pembimbing
pada tanggal : 15 Juli 2016

Menyetujui,
Pembimbing Utama,



Dra. Elza Ismail, M.Kes
NIP. 19601120 199103 2001

Pembimbing Pendamping,



Nurul Huda Syamsiatun, S.SiT, M.Kes
NIP. 19721006 199703 2001

Menyetujui,
Ketua Jurusan Gizi,



Tjaronno Sari, SKM., M.Kes
NIP. 19640203 198501 2001

HALAMAN PENGESAHAN

Karya Tulis Ilmiah ini diajukan oleh,

Nama : Ajeng Sri Rusdianti
NIM : P07131113001
Program Studi/Jurusan : D-III Gizi
Judul Tugas Akhir : Identifikasi Keamanan Pangan Berdasarkan
Penggunaan *Food Additive* Pada Wedang Ronde
Yang Dijual Di Alun-Alun Kidul Yogyakarta

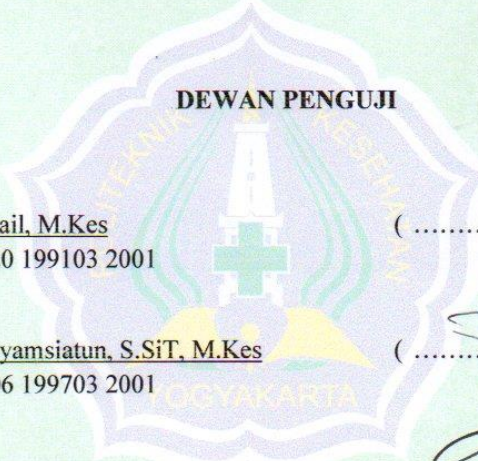
Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi Diploma III Gizi, Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

DEWAN PENGUJI

Pembimbing
Dra. Elza Ismail, M.Kes (.....)
NIP. 19601120 199103 2001

Pembimbing
Nurul Huda Syamsiatun, S.SiT, M.Kes (.....)
NIP. 19721006 199703 2001

Penguji
Weni Kurdanti, SSiT, M. Kes (.....)
NIP. 19730206 199703 2001



Ditetapkan di : Yogyakarta

Tanggal : 19 Juli 2016

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA TULIS ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai civitas akademik Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ajeng Sri Rusdianti
NIM : P07131113001
Program Study/Jurusan : D-III Gizi
Judul Tigas Akhir : Identifikasi Keamanan Pangan Berdasarkan Penggunaan *Food Additive* Pada Wedang Ronde Yang Dijual Di Alun-Alun Kidul Yogyakarta.

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas Karya Tulis Ilmiah saya yang berjudul :
Identifikasi Keamanan Pangan Berdasarkan Penggunaan *Food Additive* Pada Wedang Ronde Yang Dijual Di Alun-Alun Kidul Yogyakarta.

Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalihmedia/format-kan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta Pada Tanggal : 19 Juli 2016

Yang menyatakan



(Ajeng Sri Rusdianti)

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, saya dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah (KTI) ini. Penulisan KTI ini dilakukan dengan rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Proposal Karya Tulis Ilmiah (KTI) ini dapat diselesaikan atas bimbingan dosen pembimbing saya dan untuk itu rasa terimakasih saya ucapkan kepada Ibu Dra. Elza Ismail, M. Kes dan Ibu Nurul Huda Syamsiatun, S.SiT, M. Kes atas jerih payah beliau dalam memberikan bimbingannya dalam penulisan KTI ini hingga selesai. Pada kesempatan ini saya juga mengucapkan terimakasih kepada :

1. Abidillah Mursyid, SKM, MS selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Tjarono Sari, SKM, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Yogyakarta.
3. Weni Kurdanti, SSiT, M.Kes selaku Ketua Prodi DIII Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta dan Penguji.
4. Orang tua dan adik-adik tercinta yang telah memberikan bantuan dukungan material serta moral dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah.
5. Wheny Mufita Sari selaku laboran yang telah mendampingi dan membantu dalam melakukan penelitian di Laboratorium Kimia Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
6. Sahabat-sahabat tercinta yang telah memberikan semangat, dukungan dan bantuannya dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini
7. Seluruh teman-teman Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
8. Perpustakaan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta yang telah memberikan referensi dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah.

Akhir kata, saya berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Tugas Akhir ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu. Saya menyadari bahwa dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini masih kurang sempurna. Saya mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan Karya Tulis Ilmiah ini.

Yogyakarta, Juli 2016

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	ii
HALAMAN PERSETUJUANPEMBIMBING	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
ABSTRACT	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Ruang Lingkup	5
E. Manfaat Penelitian.....	5
F. Keaslian Penelitian	6
BAB II TINJUAN PUSTAKA	
A. Telaah Pustaka	8
1. Minuman Tradisional.....	8
2. Wedang Ronde.....	9
3. <i>Food Additive</i>	13
B. Kerangka Konsep.....	21
C. Pertanyaan Penelitian.....	22
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis dan Desain Penelitian	23
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	23
C. Obyek Penelitian	23
D. Batasan Istilah.....	24
E. Alat dan Bahan Penelitian	27
F. Prosedur penelitian	28
G. Manajemen Data	31
H. Etika Penelitian	32

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum.....	33
1. Lokasi Pengambilan Sampel.....	33
2. Karakteristik Sampel.....	34
B. Jalannya Penelitian	35
C. Identifikasi Pewarna Pada Kolang-Kaling	37
D. Identifikasi Pemanis Pada Wedang Ronde	40
E. Analisis Uji Pengawet Pada Wedang Ronde	42

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	45
B. Saran	45

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Kandungan Gizi Beras Ketan Putih dalam 100 gram	10
Tabel 2. Kandungan Gizi Kacang Tanah dalam 100 gram	11
Tabel 3. Kandungan Roti Putih dalam 100 gram	12
Tabel 4. Bahan Pewarna Sintetis yang Diizinkan Di Indonesia.....	16
Tabel 5. Bahan Pewarna Sintetis Yang Dilarang Di Indonesia	17
Tabel 6. Alat dan Bahan Penelitian.....	27
Tabel 7. Hasil Uji Pewarna Pada Kolang-Kaling Wedang Ronde yang Dijual Di Alun-Alun Kidul Yogyakarta.....	38
Tabel 8. Hasil Uji Sakarin dan Siklambat Pada Wedang Ronde yang Dijual Di Alun-Alun Kidul Yogyakarta.....	41
Tabel 9. Hasil Uji Boraks dan Formalin Pada Wedang Ronde yang Dijual Di Alun-Alun KIdul Yogyakarta	43

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Teori.....	21
Gambar 2. Satu Porsi Wedang Ronde.....	35
Gambar 3. Kolang-Kaling.....	35

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Surat Ijin Penelitian	49
Lampiran 2. Persetujuan Komisi Etik	50
Lampiran 3. Form Lapangan (pengambilan sampel)	51
Lampiran 4. Form Lapangan Uji Pewarna	52
Lampiran 5. Form Lapangan Uji Pemanis	53
Lampiran 6. Form Lapangan Uji Pengawet	54
Lampiran 7. Surat Keterangan Hasil Uji Laboratorium.....	55
Lampiran 8. Dokumentasi Uji Pewarna	61
Lampiran 9. Dokumentasi Uji Zat Pemanis Sakarin dan Siklamat.....	62
Lampiran 10. Dokumentasi Uji Zat Pengawet.....	64