

KARYA TULIS ILMIAH

**ANALISA KADAR SIKLAMAT PADA BERBAGAI JENIS *JELLY* YANG
DIJUAL DI PASAR KEMBANG SURABAYA**



Oleh :

ROSE ITA SETIYANING WULAN

NIM. 20160662053

**PROGRAM STUDI D3 ANALIS KESEHATAN
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURABAYA**

2019

KARYA TULIS ILMIAH

**ANALISA KADAR SIKLAMAT PADA BERBAGAI JENIS *JELLY* YANG
DIJUAL DI PASAR KEMBANG SURABAYA**

Untuk memperoleh Gelar Ahli Madya Kesehatan (A.Md.Kes)
Pada Program Studi D3 Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surabaya



Oleh :

ROSE ITA SETIYANING WULAN

NIM. 20160662053

**PROGRAM STUDI D3 ANALIS KESEHATAN
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURABAYA**

2019

PERNYATAAN TIDAK MELAKUKAN PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Rose Ita Setiyaning Wulan
Nim : 20160662053
Program Studi : D3ANALIS KESEHATAN
Fakultas : ILMU KESEHATAN

Menyatakan bahwa Karya Tulis Ilmiah yang berjudul “ANALISA KADAR SIKLAMAT PADA BERBAGAI JENIS *JELLY* YANG DIJUAL DI PASAR KEMBANG SURABAYA” yang saya tulis ini benar-benar tulisan karya sendiri bukan hasil plagiasi, baik sebagian maupun keseluruhan. Bila kemudian hari terbukti hasil plagiasi, maka saya bersedia menerima sanksi akademik sesuai ketentuan yang berlaku di Universitas Muhammadiyah Surabaya.

Surabaya, 23 Juli 2019

Yang membuat pernyataan,


ROSE ITA S. W

NIM. 20160662053

PERSETUJUAN

Karya Tulis Ilmiah ini telah diperiksa dan disetujui isi serta susunannya,

Sehingga dapat diajukan dalam ujian sidang Karya Tulis Ilmiah pada

Program Studi D3 Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan

Universitas Muhammadiyah Surabaya

Surabaya, 23 Juli 2019

Menyetujui,

Pembimbing I

Pembimbing II

Drs. Sudirman, Apt., M.MKes

Nastiti Kartikorini, ST.,M.Kes

Mengetahui,

Ketua Program Studi

Fitrotin Azizah, S.ST, M.Si

PENGESAHAN

Karya Tulis Ilmiah ini telah dipertahankan didepan tim penguji Ujian Sidang

**Karya Tulis Ilmiah pada Program Studi D3 Analis Kesehatan
Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya**

Pada tanggal, 05 Agustus 2019

Tim Penguji

Tanda Tangan

Penguji 1 : Drs. Sudirman, Apt., M.MKes

(.....)

Penguji 2 : Nastiti Kartikorini, ST.,M.Kes

(.....)

Penguji 3 : Siti Mardiyah, S.Si., M.Kes

(.....)

Mengesahkan,

Dekan FIK UMSurabaya



Dr. Mardalir, S.Kep, Ns., M.Kep

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah segala puji bagi Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, karunia, serta hidayahNya sehingga penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini dapat terselesaikan dengan baik.

Karya Tulis Ilmiah dengan judul **“ANALISA KADAR SIKLAMAT PADA BERBAGAI JENIS *JELLY* YANG DIJUAL DI PASAR KEMBANG SURABAYA”** ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh Gelar Ahli Madya Kesehatan pada Program Studi D3 Analisis Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya tahun 2019.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa Karya Tulis Ilmiah ini masih jauh dari kata sempurna, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari pembaca sebagai perbaikan di masa yang akan datang.

Surabaya, 23 Juli 2019

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
Halaman Sampul Dalam	i
Pernyataan Tidak Melakukan Plagiat	ii
Persetujuan	iii
Pengesahan	iv
Motto	v
Persembahan	vi
Kata Pengantar	vii
Ucapan Terimakasih.....	viii
Daftar Isi.....	xi
Daftar Tabel	xiii
Daftar Gambar	xiv
Daftar Lampiran.....	xv
Abstrak.....	xvi
Abstract.....	xvii
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	3
1.4.2 Manfaat Praktis.....	3
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Tinjauan Jelly	4
2.1.1 Definisi Jelly	4
2.1.2 Jenis-Jenis Jelly.....	5
2.1.3 Syarat Jelly Yang Baik.....	8
2.1.4 Penyebab Kegagalan Pada Proses Pembuatan jelly.....	8
2.2 Tinjauan Bahan Tambahan Pangan.....	9
2.2.1 Definisi Bahan Tambahan Pangan.....	9
2.2.2 Manfaat dan Tujuan Bahan Tambahan Pangan	10
2.2.3 Jenis Bahan Tambahan Pangan.....	10
2.3 Pemanis	12
2.3.1 Pemanis Alami	13
2.3.2 Pemanis Buatan	13
2.4 Jenis-Jenis Bahan Pemanis	14
2.5 Tinjauan Tentang Siklamat	15
2.5.1 Sifat Fisika Siklamat	18
2.5.2 Kelebihan Siklamat Sebagai Pemanis Sintesis	18
2.5.3 Dampak Siklamat Yang Berlebihan.....	19

BAB 3 METODE PENELITIAN	
3.1 Jenis Penelitian.....	20
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian	20
3.2.1 Populasi Penelitian.....	20
3.2.2 Sampel Penelitian.....	20
3.3 Lokasi Tempat Dan Waktu Penelitian	20
3.3.1 Lokasi Penelitian.....	20
3.3.2 Waktu Penelitian	20
3.4 Variabel Penelitian Dan Definisi Operasional	21
3.4.1 Variabel Penelitian	21
3.4.2 Definisi Operasional	21
3.5 Metode Pengumpulan Data	21
3.5.1 Prinsip Pemeriksaan	21
3.5.2 Alat dan Bahan Pemeriksaan	21
3.5.3 Prosedur Pemeriksaan	22
3.5.3.1 Prosedur Pengumpulan Jelly	22
3.5.3.2 Pemeriksaan Kadar Siklamat	22
3.5.4 Tabulasi Data	23
3.6 Metode Analisa Data	24
BAB 4 HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
4.1 Hasil Penelitian	25
4.2 Analisis Hasil Penelitian	27
BAB 5 PEMBAHASAN	
Pembahasan	29
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN	
6.1 Kesimpulan	31
6.2 Saran.....	31
6.2.1 Bagi Institusi	31
6.2.2 Bagi Masyarakat	31
6.2.3 Bagi Peneliti Selanjutnya	31
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 : Jenis Kegagalan Dalam Pembuatan <i>Jelly</i>	8
Tabel 3.1 : Contoh Hasil Pemeriksaan Kadar Siklamat Pada Berbagai Jenis <i>Jelly</i> yang Dijual di Pasar Kembang Surabaya	23
Tabel 4.1 : Hasil Pemeriksaan Kadar Siklamat pada Berbagai Jenis <i>Jelly</i> yang Dijual di Pasar Kembang Surabaya	25
Tabel 4.2 : Prosentase Hasil Pemeriksaan Kadar Siklamat pada Berbagai Jenis <i>Jelly</i> yang Dijual di Pasar Kembang Surabaya	27



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 : <i>Jelly</i>	4
Gambar 2.2 : <i>Jelly Drink</i>	5
Gambar 2.3 : <i>Jelly Cup</i>	6
Gambar 2.4 : <i>Jelly Serbuk Instan</i>	7
Gambar 2.5 : Struktur Molekul Natrium Siklambat	16
Gambar 2.6 : Natrium Siklambat	18
Gambar 4.1 : Diagram Pie Analisa Kadar Siklambat pada Berbagai Jenis Jelly yang Dijual di Pasar kembang Surabaya	28



DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, F. dan Putri, W. D. R. 2014. *Pembuatan Jelly Drink Averrhoa blimbi L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air dan Konsentrasi Karagenan)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.2 No.3: 2.
- BPOM, 2014, Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI No. 4 Tahun 2014 Tentang *Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pemanis*, Badan Pengawas Obat dan Makanan : Jakarta, 44.
- Dusty, 2016. *Jelly cups and crested geckos*, <https://dustyzoo.weebly.com/jellycupsen.html>. Diakses 10 mei 2019
- Handayani, T. dan Agustina, A. 2015. *Penetapan Kadar Pemanis Buatan (Na-Siklamat) pada Minuman Serbuk Instan dengan Metode Alkalimetri*. Jurnal Farmasi Sains dan Praktis, Vol. I, No. 1 : 2. Stikes Muhammadiyah Klaten.
- Hasan, F. 2015. *Okky Jelly Drink Jambu Untuk Paket Ulang Tahun*, <https://biskuitindonesia.wordpress.com/2015/07/05/okky-jelly-drink-jambu/>. Diakses 9 Mei 2019
- Hestianawati, M. D. 2013. *Bekal Sekolah Favorit Anak*. CV. Andi Offset : Yogyakarta, 28.
- Lestari, N. L. 2018. *Identifikasi Klorin (Cl₂) pada beras Poles yang Dijual di Wilayah Surabaya*. Karya Tulis Ilmiah Program Studi Analis Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya, 23.
- Murdiati, A. dan Amaliah. 2013. *Panduan Penyiapan Pangan Sehat untuk Semua*. Kencana Prenada Media Group. Jakarta, 165-171.
- Pujimulyani, D. 2009. *Teknologi Pengelolaan Sayur-Sayuran dan Buah-buahan*. Graha Ilmu. Yogyakarta, 174.
- Putri, N. F. P. 2015. *Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Penggunaan Pemanis Sintesis Siklamat Berlebih Pada Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) di Sekolah Dasar Negeri Kelurahan Pondok Benda, Kelurahan Pamulang Barat dan Kelurahan Pamulang Timur Tahun 2015*. Skripsi Program Studi Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri (UIN) Syarif Hidayatullah, Jakarta, 29-30.
- Qamariyah N. dan Karmila, 2017. *Identifikasi Siklamat pada Kuah Dadar Gulung yang Dijual di Kawasan Pelabuhan Rambang Kota Palangkaraya*. Jurnal Surya Medika Volume 3 No. 1 : 2-4. Universitas Muhammadiyah Palangkaraya.

Rohmah, N. N. 2018. *Pengaruh Keberadaan Minimarket Modern Terhadap Keberlangsungan Para Pedagang Kucen Di Karangrejo Tulungagung*. Skripsi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, IAIN Tulungagung, 65.

Rohman, A. 2011. *Analisis Bahan Pangan*. Pustaka Belajar : Yogyakarta, 224.

Rosdayani, 2018. *Identifikasi Pemanis Buatan Natrium Siklamat pada Es Teler yang Dijual di Kecamatan Kambu Kota Kendari Sulawesi Tenggara*. Karya Tulis Ilmiah Program Studi Analisis Kesehatan Politeknik Kesehatan, Kendari, 7.

Saparinto, C. dan Hidayati. 2010. *Bahan Tambahan Pangan*. Kanisius. Yogyakarta.

Saptoningsih dan Ajat, J. 2012. *Membuat Olahan Buah*. PT. Agro Media Pustaka. Jakarta, 67-70.

Shindita, N. S. 2018. Pro dan Kontra Menurunkan Berat Badan Dengan Diet Jelly, <https://jatenglive.com/tampil-berita/Pro-Dan-Kontra-Diet-Dengan-Jelly-.html>. Diakses 23 Januari 2019

SOP Balai Riset dan Standarisasi Industri, 2019. *Prosedur Pemeriksaan Siklamat*. Surabaya

Wijaya, D. 2011. *Waspada! Zat aktif Dalam Makananmu*. Buku Biru, Yogyakarta, 92-96.

Wintirani, G. (2016). *Optimasi Bahan Baku dan Penunjang terhadap Karakteristik Serbuk Jelly Buah Naga Merah dengan Program D-EXPERT*. Skripsi Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pasundan, Bandung, 1.

Wisnu, C. 2009. *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Edisi Kedua. Bumi Aksara. Jakarta

Wisnu, C. Cetakan Ketiga. 2012. *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Edisi Kedua. Bumi Aksara. Jakarta.