

**KARYA TULIS ILMIAH**

**ANALISA KANDUNGAN KALIUM BROMAT PADA ROTI BAKERY  
YANG DIJUAL DI MALL SURABAYA PUSAT**



Disusun oleh :

**FIRDA AUDIA**

**20140662039**

**PROGRAM STUDI D3 ANALIS KESEHATAN  
FAKULTAS ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURABAYA  
2017**

## **KARYA TULIS ILMIAH**

**Analisa Kandungan Kalium Bromat pada roti bakery yang dijual di mall  
Surabaya Pusat**

Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya Analis Kesehatan  
Pada Program Studi Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan  
Universitas Muhammadiyah Surabaya



**Oleh :**

**Firda Audia**

**20140662039**

**PROGRAM STUDI D3 ANALIS KESEHATAN**

**FAKULTAS ILMU KESEHATAN**

**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURABAYA**

**2017**

## **PERNYATAAN TIDAK MELAKUKAN PLAGIAT**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Firda Audia

NIM : 20140662039

Program Studi : D3 ANALIS KESEHATAN

Fakultas : ILMU KESEHATAN

Menyatakan bahwa Karya Tulis Ilmiah yang saya tulis ini benar – benar tulisan karya sendiri bukan hasil plagiasi, baik sebagian maupun keseluruhan. Bila dikemudian hari terbukti hasil plagiasi, maka saya bersedia menerima sanksi akademik sesuai ketentuan yang berlaku di Universitas Muhammadiyah Surabaya.

Surabaya, Juli 2017  
Yang membuat pernyataan

Firda Audia  
NIM. 20140662039

## **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,10 Juli 2017**

**Menyetujui,**

**Pembimbing I**

**Pembimbing II**

**Siti Mardiyah, S.Si.,M.Kes**

**Nastiti Kartikorini, ST.,M.Kes**

**Mengetahui,**

**Ketua Program Studi**

**Fitrotin Azizah, S.ST, M.Si**

## **PENGESAHAN**

Karya Tulis Ilmiah ini telah dipertahankan dihadapan Tim Penguji Ujian KTI oleh mahasiswa atas nama FIRDA AUDIA NIM : 20140662039 Program Studi D3Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya

Tim Penguji

Tanda tangan

Penguji 1 : Siti Mardiyah, S.Si, M.Kes ( )

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

Penguji 3 : Rahma Widayastuti, S.Si., M.Kes ( )

Mengesahkan,

Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan  
Universitas Muhammadiyah Surabaya

**Dr. Mundakir, S.Kep, Ns, M.Kep**

## KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Karya Tulis Ilmiah dengan judul "**Analisa Kandungan Kalium Bromat pada roti bakery yang dijual di mall Surabaya Pusat**" tepat pada waktunya. Penyusunan Karya Tulis Ilmiah Program Studi D3 Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya.

Sebagai manusia biasa, penulis menyadari bahwa karya tulis ini masih banyak kekuranganserta jauh dari kesempurnaan baik dari bentuk penyusunan maupun materinya sehingga saran dan kritik yang bersifat membangun sangat diharapkan oleh penulis.

Akhir kata semoga karya tulis ini dapat memberikan manfaat kepada para pembaca serta menambah pengetahuan pada masyarakat luas khususnya di bidang kesehatan.

Surabaya, 12 Juli 2017

Peneliti

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Alhamdulillah, puji dan syukur penulis ungkapkan kepada Allah SWT atas segala rahman dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini dapat terselesaikan dengan baik. Karya tulis ilmiah ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh ujian akhir Program Studi D3 Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya, tahun 2016 dengan judul penelitian yang berjudul “Analisa kandungan Kalium Bromat pada roti bakery yang dijual di mall Surabaya Pusat”.

Penulis menyampaikan terima kasih untuk segala bimbingan baik secara moril maupun materi, serta dukungan dari semua pihak yang selama ini ikhlas dan tulus membantu penulis dalam menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini. Untuk itu perkenankan penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Dr. dr. Sukadiono, M.M. selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Surabaya.
2. Bapak Dr. Mundzakir, S.Kep, Ns, M.Kep. selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadyah Surabaya.
3. Ibu Fitrotin Azizah, S.ST., M.Si selaku Ketua Program Studi D3 Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadyah Surabaya.
4. Ibu Siti Mardiyah, S.Si., M.Kes selaku Dosen Pembimbing I yang telah bersedia meluangkan waktu serta memberikan bimbingan selama penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.

5. Ibu Nastiti Kartikorini, ST., M.Kes selaku Dosen Pembimbing II yang telah banyak menuntun dan membimbing dengan penuh kesabaran sehingga Karya Tulis Ilmiah ini dapat diselesaikan.
6. Para dosen dan seluruh staff pengajar di Program Study D3 Analis Kesehatan yang telah memberikan ilmu, bimbingan dan nasehat selama menempuh pendidikan.
7. Kedua orangtuaku, bapak Muzakki Budiharjo dan ibu Zainab yang telah mendukung dan mendo'akan dan memberikan nasehat serta dukungan dalam menyelesaikan tugas akhir ini
8. Keluarga besar dan saudara-saudaraku yang selalu memberikan nasehat dan dukungan
9. Sahabat – sahabatku yang telah membantu dan memberi semangat dalam menyelesaikan tugas akhir ini sukses buat kita semua.
10. Seluruh pihak yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu yang telah membantu hingga terselesainya Karya Tulis Ilmiah ini.

Semoga amal kebaikannya diterima disisi Allah SWT dan mendapat imbalan pahala dari Allah SWT. Akhir kata semoga Karya Tulis Ilmiah yang sederhana ini dapat bermanfaat bagi perkembangan ilmu pengetahuan khususnya ilmu analis kesehatan.

Surabaya, 12 Juli 2017

Peneliti

## **MOTTO**

*“Saat akan melakukan sesuatu sempatkanlah awali  
dengan membaca Bismillah”*

## **PERSEMBAHAN**

**Karya Tulis Ilmiah ini saya persembahkan untuk :**

**Abi dan Umik yang selalu mendoakan dan memberikan  
dukungan sampai terselesainya Karya Tulis Ilmiah ini  
Saudara serta Sahabat – Sahabatku yang selalu  
mensupport penulis hingga terselesainya Karya Tulis  
Ilmiah ini**

## DAFTAR ISI

Halaman sampul dalam .....	i
Halaman pernyataan.....	ii
Lembar persetujuan.....	iii
Lembar pengesahan.....	iv
Kata pengantar .....	v
Ucapan terima kasih.....	vi
Motto .....	ix
Persembahan .....	ix
Daftar isi.....	x
Daftar tabel.....	xii
Daftar gambar.....	xiii
Daftar lampiran.....	xiv
Ringkasan .....	xv
<b>BAB 1 : PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	2
1.3 Tujuan Penelitian .....	2
1.4 Manfaat Penelitian .....	3
<b>BAB 2 : TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Tinjauan tentang roti .....	4
2.1.1 Pengertian roti .....	4
2.1.2 Syarat mutu roti .....	5
2.1.3 Bahan – bahan dalam pembuatan roti.....	6
2.1.4 Tinjauan tepung terigu .....	12
2.1.5 Ciri – ciri roti .....	14
2.1.5.1 Roti layak konsumsi.....	14
2.1.5.2 Rotik tidak layak konsumsi.....	15
2.1.6 Bahan Pengawet pada roti.....	15
2.2 Tinjauan Zat Tambahan Makanan.....	15
2.2.1 Fungsi Bahan tambahan .....	17
2.3 Zat Pengawet Makanan.....	18
2.3.1 Tujuan Pengawetan .....	19
2.3.2 Mekanisme makan masuk kedalam tubuh .....	20
2.4 Tinjauan Kalium Bromat. ....	22
2.4.1 Toksisitas akut pada manusia .....	23
2.5 Tinjauan Bromometri.....	24
<b>BAB 3 : METODE PENELITIAN</b>	
3.1 Jenis penelitian .....	27
3.2 Populasi dan Sampel .....	27
3.2.1 Populasi .....	27
3.2.2 Sampel.....	27
3.3 Lokasi dan Waktu Penelitian	
3.3.1 Lokasi Penelitian.....	27
3.3.2 Waktu Penelitian .....	28
3.4 Variabel penelitian dan Definisi Operasional.....	28

3.4.1 Variabel Penelitian .....	28
3.4.2 Definisi Operasional .....	28
3.5 Metode Pengumpulan Data.....	28
3.5.1 Prinsip pemeriksaan.....	28
3.5.2 Alat dan Bahan .....	29
3.5.3 Prosedur .....	29
3.5.3.1 Pengambilan Sampel.....	29
3.5.3.2 Prosedur pemeriksaan .....	29
3.5.3.3 Prosedur persiapan sampel.....	30
3.5.3.4 Penetapan sampel.....	30
3.5.3.5 Perhitungan .....	31
3.5.3.6 Data .....	32
3.6 Metode analisis data .....	33
<b>BAB 4 : HASIL PENELITIAN</b>	
4.1 Hasil Penelitian .....	34
4.2 Analisis Data .....	35
4.3 Pembahasan.....	36
<b>BAB 5 : SIMPULAN DAN SARAN</b>	
5.1 Simpulan .....	39
5.2 Saran .....	38

Daftar Pustaka

Lampiran

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 2.1 : Persyaratan Mutu Produk Roti.....	5
Tabel 2.2 : Syarat mutu tepung terigu.....	14
Tabel 2.3 : Karakteristik Kalium Bromat.....	22
Tabel 3.1 : Tabulasi data hasil penelitian analisa kandungan kalium bromat.....	32
Tabel 4.1 : Hasil pemeriksaan kalium bromat (KBrO <sub>3</sub> ) pada roti bakery.....	34
Tabel 4.2 : Hasil jumlah dan presentase hasil pemeriksaan kalium bromat pada roti .....	35

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2.1 : Roti siap saji.....	5
Gambar 2.2 : Kalium Bromat.....	23

## **DAFTAR GRAFIK**

Grafik 4.1 : Diagram pie analisa kandungan kalium bromat..... 36

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1 : Surat izin penelitian
- Lampiran 2 : Dokumen peminjaman alat
- Lampiran 3 : Hasil Penelitian
- Lampiran 4 : Dokumentasi
- Lampiran 5 : Kartu Bimbingan KTI
- Lampiran 6 : Lembar Pengesahan Hasil Revisi
- Lampiran 7 : Surat pusat bahasa
- Lampiran 8 : Pengesahan publikasi

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2009. Mekanisme muntah dan mual.
- Anonim, 2015. Pencernaan pada manusia
- Anonim, 2017. Metode Bromometri (Diakses Juni 2017)
- Anonim. 2013. Peraturan Kepala Badan POM RI No.36 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet. Badan POM RI. Jakarta.
- Anonim, 2017. Zat Kimia Berbahaya Pada Roti. (Diakses April 2017)
- Ayuningtias C, Nasution E, Jumirah, 2014. Kajian Keamanan Jajanan Roti di Toko Roti Kecamatan Binjai Kota dan Binjai Utara. Binjai: Hal 07 Kromatografi Lapis Tipis. 2009.
- Kurokawa at all, 1990. <http://www.lookchem.com/Potassium-Bromate/> (Diunduh Mei 2017).
- Mudjajanto, Eddy Setyo dan Lilik Noor Yulianti. 2013. Membuat Aneka Roti. Penebar Swadya. Jakarta.
- Mudjajanto. 2006. *Situational Analysis of Nutrition Problems in Indonesia*. Available at <http://www.idpas.org/> (Verified 12 Februari 2017)
- Permenkes No.722/1988. Pengawet Yang Diijinkan untuk Bahan Pangan. Depkes RI.
- Permenkes RI No.1168/1999. Pengawet Yang Dilarang Digunakan Dalam Makanan. Depkes RI.
- Puspitasari, L (2011). Analisis Bahaya dan Pencegahan Keracunan Pangan. Jakarta: Depertemen Pendidikan Nasional
- Rustandi, Dudi. 2011. Tepung terigu. <http://media.kompasiana.com/buku/putroe-Standar-Nasional-Indonesia-2006-Tepung-Terigu-Sebagai-Bahan-Makanan>.
- Wahyudi. 2010. Memproduksi Roti. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Direktorat Jendral Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.

Widyaningsih, Tri D. dan Murtini, ES. 2006. Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan. Trubus agrisarana. Jakarta.

Wijaya, Desy. 2011. Waspada! Zat Aditif Dalam Makananmu. Edisi pertama. Yogyakarta: BukuBiru,Banguntapang.