

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Keanekaragaman hayati di Indonesia mendorong masyarakat untuk bisa lebih kreatif dalam pengolahan dan memanfaatkannya. Salah satunya sumber daya alam di Indonesia antara lain madu. Berbagai wilayah di Indonesia terdapat beraneka ragam madu. Jenis-jenis madu dibedakan berdasarkan sumber nektar yang diambil oleh lebah.

Madu berfungsi untuk mempertahankan dan meningkatkan kesehatan tubuh karena di dalam madu terdapat banyak kandungan gizi diantaranya vitamin B, kalori, gula, dan mineral yang membantu meningkatkan metabolisme tubuh. Hal ini menyebabkan produksi madu meningkat. Seiring dengan perkembangan teknologi pengolahan madu dilakukan lebih modern dan dikemas dengan model menarik serta praktis sehingga menambah ketertarikan konsumen.

Uji analisa yang dilakukan terhadap madu diantaranya uji aktivitas kerja enzim diastase, dimana fungsi enzim diastase yaitu untuk mencairkan pati dan mengubah pati cair menjadi gula malt.



Gambar 1. Madu

(Sumber: Anonim. 2014)

## 1.2. Rumusan Masalah

Madu mempunyai kandungan gizi yang kompleks, salah satunya adanya enzim diastase yang berfungsi mencairkan pati dan mengubah pati cair menjadi gula *malt (gelly)*. Berdasarkan uji analisa oleh PT Sucofindo Cibitung, metode SNI 01-3545-2004 kandungan enzim diastase yang tinggi di dalam madu dapat mengakibatkan madu membeku. Hal ini dapat mempersulit konsumen untuk mengkonsumsi madu karena harus dipanaskan terlebih dahulu sedangkan pemanasan madu pada suhu tinggi dapat merusak kandungan enzim.

Berdasarkan penjelasan tersebut dapat dilakukan solusi dengan melakukan uji analisa terhadap aktivitas enzim diastase agar pencegahan pembekuan terhadap madu yang mengandung enzim diastase yang tinggi dapat dilakukan. Serta mengetahui cara pencegahan atau penanganan yang tepat terhadap madu tersebut.

Uji analisa yang dilakukan memiliki perbedaan dengan uji analisa pada jurnal penelitian, antara lain :

- Perbedaan jenis madu : pada jurnal menggunakan madu dari Kroasia sedangkan uji analisa ini dilakukan pada madu Indonesia
- pH pereaksi : pada jurnal menggunakan pH 6,0 sedangkan pada analisa yang dilakukan pada pH 5,3

Reagen : pada jurnal melibatkan potassium triiodida dan kalsium klorida sedangkan pada analisa ini tidak melibatkan reagen tersebut tetapi menggunakan amilum.