

ANALISIS AKTIVITAS ENZIM DIASTASE PADA MADU KEMASAN YANG BEREDAR DI CILACAP TENGAH PADA TAHUN 2022

Widya Tunjung Elingati

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan enzim diastase pada madu yang ada di wilayah Cilacap Tengah, serta mengetahui angka DN (Diastase Number) madu yang ada di wilayah Cilacap Tengah dengan analisis perhitungan nilai aktivitas enzim diastase. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis kualitatif dan kuantitatif. Analisis kualitatif dilakukan dengan penambahan larutan pati dan larutan iodium pada sampel kemudian diamati perubahan warna yang terjadi. Sedangkan analisis kuantitatif menggunakan spektrofotometri Uv-Vis dengan larutan baku amilum serta aquadest sebagai blanko. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada uji kualitatif sampel A negatif (warna biru), sampel B positif (warna kuning kecoklatan), dan sampel C negatif (warna biru). Sedangkan pada uji kuantitatif diperoleh hasil sampel A 2,272 DN, sampel B 4,285 DN, sampel C 2,272 DN. Sehingga dari penelitian diperoleh hasil bahwa hanya sampel B yang memiliki kandungan aktivitas enzim diastase. Sampel A dan C tidak mengandung aktivitas enzim diastase dimana nilai minimal aktivitas enzim diastase sesuai SNI adalah 3 DN. Lalu pada uji kadar air diperoleh hasil sampel A 22%, sampel B 18%, dan sampel C 22%. Pada uji keasamaan diperoleh hasil pada sampel A 50,50 ml NaOH/Kg, sampel B 48,31 ml NaOH/Kg, sampel C 49,77 ml NaOH/Kg. Pada uji kadar abu sampel A memperoleh hasil 0,5 %, sampel B 0,4 %, dan sampel C 0,45%.

Kata kunci : Madu, enzim diastase, spektrofotometri Uv-Vis