

**FAKULTAS KEDOKTERAN DAN ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
Skripsi, 27 Agustus 2022**

**“ANALISIS KANDUNGAN ALKOHOL PADA MINUMAN KHAS SINJAI
YANG DIPERJUALBELIKAN DI KECAMATAN SINJAI UTARA
KABUPATEN SINJAI DENGAN MENGGUNAKAN
METODE KROMATOGRAFI GAS”**

ABSTRAK

Latar Belakang : Indonesia sebagai negara dengan keanekaragaman hayati yang sangat kaya, memiliki berbagai jenis tanaman pangan, termasuk singkong. Salah satu pengolahan singkong secara tradisional adalah dengan proses fermentasi menjadi tapai singkong. Masyarakat di Kabupaten Sinjai mengolah tapai singkong menjadi minuman fungsional yang biasa dikenal dengan sebutan minuman khas Sinjai atau minas yang dimanfaatkan sebagai penambah stamina. Pada prosesnya melibatkan *Saccharomyces cerevisiae* yang memiliki kemampuan untuk memecah glukosa menjadi alkohol. Kadar minuman beralkohol diatur dalam peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No.14 tahun 2016 tentang standar keamanan dan mutu minuman beralkohol. Konsumsi minuman yang mengandung alkohol berpotensi menimbulkan masalah kesehatan serius, termasuk gangguan sistem saraf, kardiovaskular dan psikologis.

Tujuan Penelitian : Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui apakah minuman khas Sinjai yang diperjualbelikan di Kecamatan Sinjai Utara Kabupaten Sinjai mengandung alkohol dan berapa kadarnya.

Metode Penelitian : Metode penelitian ini adalah uji kualitatif dan uji kuantitatif. Uji kualitatif alkohol dengan metode uji FeCl_3 , reaksi esterifikasi dan reaksi iodoform. Uji kuantitatif dilakukan dengan metode kromatografi gas.

Hasil : Dari penelitian ini didapatkan hasil dari 5 sampel minuman khas Sinjai, seluruh sampel positif mengandung alkohol. Kadar alkohol pada sampel berturut-turut sampel A sebesar 3.15%; sampel B sebesar 3.97%; sampel C sebesar 3.65%; sampel D sebesar 3.76%; dan sampel E sebesar 3.76%.

Kata Kunci : Minuman khas Sinjai, alkohol, kromatografi gas.

FACULTY OF MEDICINE AND HEALTH SCIENCES
MUHAMMADIYAH UNIVERSITY OF MAKASSAR
Undergraduated Thesis, August 27 2024

**“ANALYSIS OF ALCOHOL CONTENT IN SINJAI’S TRADITIONAL
DRINKS TRADED AT NORTH SINJAI IN SINJAI REGENCY
USING GAS CHROMATOGRAPHY METHOD”**

ABSTRACT

Background : Indonesia as a country with very rich biodiversity, has various types of food crops, including cassava. One of the traditional processing of cassava is the fermentation process into cassava tapai. People in Sinjai regency process the cassava tapai into a functional drink that is widely known as Sinjai's traditional drink or Minas which is used as a stamina enhancer. The process involves *Saccharomyces cerevisiae* which has the ability to break down glucose into alcohol. Alcoholic beverage levels are regulated in the Food and Drug Administration regulation No.14 of 2016 concerning safety and quality standards for alcoholic beverages. Consumption of alcohol-containing beverages has the potential to cause serious health problems, including nervous system, cardiovascular and psychological disorders.

Research Objective: The objective of this study was to determine whether the Sinjai's traditional drinks traded in North Sinjai District, Sinjai Regency contain alcohol and the alcohol levels.

Research Methods: This research method is qualitative test and quantitative test. Qualitative test of alcohol was done with $FeCl_3$ test method, esterification reaction and iodoform reaction. Quantitative test was done by gas chromatography method.

Results: From this study obtained the results of 5 sample of Sinjai's traditional drinks, all samples were positive for alcohol. The alcohol content of the samples was 3.15% in sample A; 3.97% in sample B; 3.65% in sample C; 3.76% in sample D; and 3.76% in sample E.

Keywords: Sinjai's traditional drink, alcohol, gas chromatography.