



0.29% PLAGIARISM
APPROXIMATELY

Report #13572839

PENDAHULUAN 1.1. Latar Belakang Adulterasi pangan merupakan salah satu proses pemalsuan makanan yang bertujuan untuk meningkatkan nilai asli produk dan menurunkan harga produksi. Proses adulterasi dilakukan dalam berbagai cara seperti substitusi bahan yang lebih murah dan melakukan aksi curang selama proses produksi (Spink & Moyer, 2011). Pemalsuan makanan biasanya dilakukan karena permintaan pasokan pangan lebih besar pada rantai pasok yang kompleks (Black et al., 2016). Jenis bahan yang menjadi target pemalsuan biasanya merupakan bahan mahal dan diproduksi dalam jumlah besar. Contoh dari bahan tersebut adalah madu, jus buah, daging, susu, wine, minyak, dan masih banyak lagi (Cordella et al., 2002). Madu merupakan produk pangan yang banyak mengalami adulterasi. Pengawasan madu kurang diperhatikan sebelumnya sehingga banyak konsumen yang tidak percaya untuk membeli madu (Fakhlai et al., 2020). Banyak sekali perusahaan atau peternak lebah yang menjual madu tidak murni atau bahkan madu palsu. Pemalsuan dilakukan dengan