

Universitas Ngudi Waluyo
Program Studi Farmasi, Fakultas Kesehatan
Skripsi, Juni 2021
Rahmawati
052191165

Kajian Analisis Kandungan Formalin Pada Bahan Pangan
(xvi + 107 halaman + 3 gambar + 6 tabel + 2 lampiran)

ABSTRAK

Latar Belakang : Bahan pangan yang mengandung kadar air tinggi mudah rusak sehingga digunakan formalin sebagai pengawet karena murah dan praktis. Penyalahgunaan formalin dapat mengakibatkan gangguan kesehatan seperti diare hingga kematian. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui kandungan dan kadar formalin pada bahan pangan di dalam lingkup wilayah nasional dan internasional.

Metode : Penelitian ini merupakan studi literatur menggunakan 5 artikel penelitian, yang terdiri 2 artikel internasional dan 3 artikel nasional dengan jenis sampel ikan, mie basah, tahu dan usus ayam.

Hasil : Sampel Ikan dari Mumbai dan Bangladesh, mie basah dari pasar Piyungan, tahu dan mie basah dari universitas YARSI Jakarta, serta usus ayam dari pasar di kota Garut terbukti mengandung formalin. Kadar formalin yang didapat yaitu pada ikan kadar terkecil 1,40 $\mu\text{g/g}$ dan terbesar 7,35 $\mu\text{g/g}$, pada sampel mie basah artikel ketiga didapatkan kadar terkecil 237,510 mg/Kg dan terbesar 281,500 mg/Kg, serta mie basah artikel keempat kadar terkecil 13,9 mg/L dan terbesar 408,3 mg/L, pada sampel tahu didapatkan kadar terkecil 13,9 mg/L dan terbesar 183,3 mg/L dan pada sampel usus ayam didapatkan kadar terkecil 986,0 mg/L dan terbesar 1980,6 mg/L.

Kesimpulan : Bahan pangan berupa ikan, mie basah, tahu dan usus ayam dari berbagai daerah terbukti mengandung formalin. Kadar formalin terbesar pada tiap sampel yaitu sampel ikan kachki 7,35 $\mu\text{g/g}$ dari Machua Bangladesh, sampel mie basah kode B dari pasar Piyungan 281,500 mg/Kg dan mie basah** dari Universitas YARSI Jakarta 408,3 mg/L, sampel tahu mentah dari Universitas YARSI Jakarta 183,3 mg/L, dan sampel usus ayam pedagang 16 dari pasar kota Garut 1980,6 mg/L.

Kata Kunci : Formalin, Pangan, Kualitatif, Kuantitatif, Spektrofotometri UV-Vis

Kepustakaan : 57 (2004-2021)

Ngudi Waluyo University
Pharmacy Study Program, Faculty Of Healty Sciences
Thesis, June 2021
Rahmawati
052191165

Study Of The Analysis Formalin Content in Foodstuff
(xvi + 107 pages + 3 pictures + 6 tables + 2 attachments)

ABSTRACT

Background: Food that contain high water content easily damaged, so formalin is used as a preservative because cheap and practical. Formalin can cause health problems such as diarrhea to death. The research aimed to find out content and levels formalin in certain types of food in areas national and international.

Method: The research is a literature study using research is 5 articles, consist of 2 International articles and 3 National articles with sampel of fish, wet noodles, tofu and chicken intestine.

Result: Samples fish from Mumbai and Bangladesh, wet noodle from market Piyungan, tofu and wet noodle from YARSI Jakarta university and chicken intestines from market Garut contain formalin. Formalin level fish sample the lowest 1,40 µg/g and highest 7,35 µg/g. In wet noodles, the third article level the lowest 237,510 mg/Kg and highest 281,500 mg/Kg, wet noodles lowest level the fourth article 13,9 mg/L and highest level 408,3 mg/L, sample of tofu lowest level is 13,9 mg/L and highest 183,3 mg/L, and chicken intestine lowest level is 986,0 mg/L and highest 1980,6 mg/L.

Conclusion: Foods such as fish, wet noodles, tofu and chicken intestine in a few areas have contain formalin. The highest formalin level in each sample is fish kachki sample 7,35 µg/g from Machua Bangladesh, wet noodles sample code B from bazaar Piyungan 281,500 mg/Kg and wet noodle** from YARSI Jakarta university 408,3 mg/L, tofu uncooked sample from YARSI Jakarta university 183,3 mg/L, and chicken intestine sample merchant 16 from market Garut city 1980,6 mg/L.

Key word : Formalin, Food, Qualitative, Quantitative, Spectrophotometry UV-Vis

Bibliography : 57 (2004-2021)