

ANALISIS FORMALIN PADA BAKSO SAPI DI KELURAHAN MOJOSONGO KOTA SOLO SECARA SPEKTROFOTOMETRI

FORMALIN ANALYSIS OF COW MEATBALLS IN MOJOSONGO SOLO VILAGE WITH SPECTROPHOTOMETRI

Verdiana Anskariana Ka'e

Fakultas Teknik, Universitas Setia Budi Surakarta
Jl. Let. Jen. Sutoyo, Mojosongo – Solo 57127
Telp. : 0271 – 852 518, Fax. : 0271 – 853 275

INTISARI

Anskariana, V. 2017 . *Analisis Formalin pada Bakso Sapi di Kelurahan Mojosongo Kota Solo secara Spektrofotometri*. Jurusan Analis Kimia, Fakultas Teknik , Unifersitas Setia Budi Surakarta. Pembimbing Drs. Suseno, M.Si.,

Bakso daging merupakan makanan berbentuk bulatan atau lain yang diperoleh dari campuran daging ternak (kadar daging tidak kurang dari 50%) dan pati atau serelia dengan atau tanpa penambahan makanan yang diizinkan

Dalam penelitian ini dilakukan uji kualiatatif dan uji kuantitatif formalin dalam bakso daging sapi. Uji kualitatif untuk mengetahui adanya kandungan formalin dengan menggunakan metode schyver. Uji kualitatif dilakukan untuk mengetahui kadar sakarin dengan menggunakan metode spektrofotometri.

Penelitian analisis kuantitatif formalin dengan menggunakan metode spektrofotometri diketahui bahwa kadar formalin sampel-sampel bakso daging sapi yang menunjukkan hasil positif pada analisis kualitatif berbeda-beda yaitu M4 0,014 mg/g, M50,008 mg/g, L4 0,0008 mg/g dimana kadar paling tinggi terdapat pada sampel bakso daging sapi dengan kode sampel M4 dan kadar paling rendah pada kode sampel L4.

Kata kunci : bakso daging sapi, formalin, metode schyver, metode spektrofotometri.

ABSTRAK

Anskariana, V. 2017. *Formalin Analysis on Beef Meatballs in Mojosongo Urban Solo City by Spektrofotometri*. Department of Chemical Analyst, Faculty of Engineering, Unifersitas Setia Budi Surakarta. Drs. Suseno, M.Si.,

Meatball meatballs are spherical or other foods of cattle mix (no less than 50% meat content) and starch or cereal with or without the distribution of existing foods.

In this study, a quantitative test and quantitative test of formalin in beef meatballs were performed. Qualitative test to know the existence of formalin content by using schyver method. Qualitative test is done to determine the level of saccharin by using spectrophotometric method.

The quantitative analysis of formalin using spectrophotometric method was known to be the formalin content of beef meatballs samples which showed positive results in different qualitative analysis ie M4 0,014 mg / g, M50,008 mg / g, L4 0.0008 mg / g increased . the highest level of samples of beef meatballs with M4 sample code and the lowest level in the L4 sample code.

Keywords: beef meatball, formalin, schyver method, spectrophotometric method.