

## INTISARI

**Septyaningrum. 2013. *Identifikasi Formalin pada DagingAyam Potong dengan Metode Analisis Kualitatif Formalin*. "Karya Tulis Ilmiah". Program Studi D-III Analis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Setia Budi.pembimbing : D. Andang Arif Wibawa, S.P., M.Si.**

Daging ayam merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat. Daging ayam cepat mengalami pembusukan apabila dalam sehari daging ayam tersebut tidak laku dijual. Daging ayam tersebut dicampur dengan pengawet formalin akan mengalami penurunan kualitas. Pengawetan daging ayam bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam daging. Penggunaan bahan tambahan dalam pengolahan pangan sering terdiri dari bahan yang dapat membahayakan konsumen atau tidak memenuhi persyaratan. Sehingga bahan pangan tersebut dapat membahayakan konsumen, terutama apabila kandungan cemaran yang bersangkutan telah melebihi ambang batas bahaya.

Sampel daging ayam diambil secara acak dari 3 pasar, yaitu : pasar Legi, pasar Gede , dan pasar Mojosongo. Pasar pertama dan kedua diambil 2 sampel, sedang pasar ketiga diambil 1 sampel. Sampel daging dihaluskan dan direndam aquades, air rendaman dianalisis formalin.

Berdasarkan hasil analisis yang diperoleh sampel daging ayam yang didapatkan dari beberapa pasar yang diperoleh secara acak menunjukkan adanya menggunakan formalin. Pada 80% sampel yang diteliti terbukti menggunakan formalin dan hanya 20% sampel daging ayam yang tidak diawetkan dengan formalin.

Kata kunci : Daging ayam, Formalin, Protein, Pengawet