

## INTISARI

### **ISTIQOMAH,U., 2022, STUDI LITERATUR ANALISIS FORMALIN PADA MAKANAN, KARYA TULIS ILMIAH, FAKULTAS FARMASI, UNIVERSITAS SETIA BUDI**

Penggunaan formalin sebagai salah satu bahan pengawet makanan beredar luas dimasyarakat perlu diawasi. Apabila penggunaan yang berlebih formalin dapat menyebabkan kerusakan berbagai jaringan tubuh termasuk otak. Review literatur ini bertujuan untuk mengetahui metode yang paling efektif dalam analisis formalin pada makanan.

Literatur review menggunakan metode *systematic literature review*. *systematic literature review* adalah cara sistematis untuk mengumpulkan, mengevaluasi secara kritis, mengintegrasikan, dan menyajikan temuan dari berbagai studi penelitian pada pertanyaan atau topik yang menarik. *Systematic literature review* meningkatkan kedalaman mereview, membuat ringkasan, fokus pada pertanyaan penelitian yang terdefinisi dengan baik, judul dan tujuannya jelas, serta analisis yang jelas dari hasil studi yang memenuhi syarat. Pada metode *systematic literature review* ini tahun terbit harus sesuai dengan batasnya yaitu 10 tahun terakhir.

Hasil dari beberapa penelitian, analisis formalin dalam makanan secara kualitatif menggunakan metode asam kromatopat, resolsinol, pereaksi kalium permanganat, fehling, pereaksi Nash, dan pereaksi tollens dalam analisis kualitatif, sedangkan secara kuantitatif menggunakan metode titrasi dan metode spektrofotometri UV-Vis. Analisis formalin pada makanan dari beberapa penelitian menunjukkan bahwa metode yang lebih efektif secara kualitatif menggunakan metode kalium permanganat, sedangkan secara kuantitatif menggunakan metode spektrofotometri UV-Vis.

---

**Kata kunci : metode analisis, formalin, makanan**

## ABSTRACT

### **ISTIQOMAH,U., 2022, STUDI LITERATUR ANALISIS FORMALIN PADA MAKANAN, KARYA TULIS ILMIAH, FAKULTAS FARMASI, UNIVERSITAS SETIA BUDI**

The use of formalin as a food preservative is widely circulated in the community and needs to be monitored. Excessive use of formalin can cause damage to various body tissues, including the brain. This literature review aims to determine the most effective method in the analysis of formalin in food.

The literature review uses a systematic literature review method. A systematic literature review is a systematic way to collect, critically evaluate, integrate, and present findings from various research studies on a question or topic of interest. Systematic literature review increases the depth of the review, makes a summary, focuses on well-defined research questions, clear titles and objectives, and clear analysis of the results of eligible studies. In this systematic literature review method, the year of publication must match the limit of the last 10 years.

The results of several studies, qualitative analysis of formalin in food using chromatographic acid, resorcinol, potassium permanganate reagent, Fehling's reagent, Nash reagent, and Tollens reagent in qualitative analysis, while quantitatively using titration method and UV-Vis spectrophotometry method. Analysis of formalin in food from several studies showed that the more effective method qualitatively was using the potassium permanganate method, while quantitatively using the UV-Vis spectrophotometry method.

---

**Keywords : analytical method, formalin, food**