

## ABSTRAK

ISJAYANTI, 2023, ANALISIS KUALITATIF FORMALIN PADA MIE BASAH DI BEBERAPA PASAR DI SURAKARTA, KARYA TULIS ILMIAH, PROGRAM STUDI D-III ANALIS FARMASI DAN MAKANAN, FAKULTAS FARMASI, UNIVERSITAS SETIA BUDI. Dibimbing oleh Dr. Drs Supriyadi, M.Si

Formalin merupakan salah satu bahan tambahan pangan yang dilarang ditambahkan dalam makanan karena mempunyai efek negatif bagi kesehatan manusia. Berdasarkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 penggunaan bahan tambahan pangan formalin pada bahan pangan dengan tujuan untuk menyembunyikan kerusakan pangan telah dilarang.

Penelitian ini dilakukan terhadap sampel yang diambil secara acak dari 7 pasar yang ada di Kota Surakarta. Sampel mie basah dianalisis secara kualitatif dengan metode asam kromatofat yang akan membentuk warna ungu apabila terdapat formalin, metode Schiff yang akan membentuk warna merah keunguan jika terdapat formalin dan metode  $\text{KMnO}_4$  yang akan membuat warna ungu atau pink hilang jika terdapat formalin.

Hasil uji kualitatif dengan asam kromatofat menunjukkan terdapat 9 dari 15 sampel yang mengandung formalin. Hasil uji kualitatif dengan metode Schiff menunjukkan terdapat 9 dari 15 sampel yang mengandung formalin. Serta hasil uji kualitatif dengan metode  $\text{KMnO}_4$  menunjukkan terdapat 8 dari 15 sampel yang mengandung formalin. Perbedaan hasil tersebut dipengaruhi oleh perbedaan kadar formalin dalam setiap sampel.

Kata kunci : formalin, asam kromatofat, schiff,  $\text{KMnO}_4$

## ABSTRACT

ISJAYANTI, 2023, QUALITATIVE ANALYSIS OF FORMALINE ON WET NOODLES IN SOME MARKET IN SURAKARTA, SCIENTIFIC WRITINGS, D-III PHARMACY AND FOOD ANALYSIS STUDY PROGRAM, FACULTY OF PHARMACY, SETIA BUDI UNIVERSITY. Supervised by Dr. Drs Supriyadi, M.Si

Formalin is a food additive that is prohibited from being added to food because it has a negative effect on human health. Based on the Regulation of the Drug and Food Control Agency Number 11 of 2019 the use of formalin in food ingredients with the aim of concealing food spoilage has been prohibited.

This research was conducted on samples taken randomly from 7 markets in Surakarta City. Wet noodle samples were analyzed qualitatively using the chromatophic acid method which formed a purple color when formalin was present, the Schiff method which formed a purplish red color when formalin was present and the  $\text{KMnO}_4$  method which made the purple or pink color disappear when formalin was present.

The results of the qualitative test with chromatophic acid showed that 9 out of 15 samples contained formalin. The results of the qualitative test using the Schiff method showed that 9 out of 15 samples contained formalin. And the results of qualitative tests using the  $\text{KMnO}_4$  method showed that 8 out of 15 samples contained formalin. The difference in results was influenced by differences in formalin levels in each sample.

Key words : formalin, chromatophic acid, schiff,  $\text{KMnO}_4$