

INTISARI

Melisa Rahesti¹, Fadilah Qonitah², Khotimatul Khusna³

^{1,2,3}Universitas Sahid Surakarta

¹melisarahesty@gmail.com

²fadilahqonitah@usahidsolo.ac.id

³khotimatul.usahid@gmail.com

Tahu merupakan salah satu makanan yang memiliki umur simpan yang pendek dan cepat rusak selama penyimpanan. Hal ini memungkinkan masih maraknya penggunaan bahan tambahan seperti pengawet untuk memperpanjang umur simpan. Formalin adalah bahan kimia berbahaya bagi kesehatan dan dilarang penggunaannya sebagai bahan tambahan makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan serta kadar formalin pada tahu yang beredar di Pasar Arjowinangun Kabupaten Pacitan. Metode yang digunakan pada penelitian ini secara kualitatif menggunakan reagen *nash* sedangkan kuantitatif menggunakan spektrofotometri *UV-Vis*. Hasil penelitian secara kualitatif menunjukkan bahwa dari 7 sampel tahu terdapat 2 sampel yang positif mengandung formalin yaitu pada sampel B dan sampel D. Hasil penelitian secara kuantitatif menunjukkan kadar formalin pada sampel B sebesar $3,23 \pm 0,08$ ppm sedangkan pada sampel D sebesar $1,31 \pm 0,13$ ppm. Berdasarkan penelitian tersebut dapat disimpulkan bahwa 2 sampel tahu yang positif berformalin tidak aman untuk dikonsumsi.

Kata kunci : Formalin; Tahu; Spektrofotometri *UV-Vis*

ABSTRACT

Melisa Rahesti¹, Fadilah Qonitah², Khotimatul Khusna³

^{1,2,3}Universitas Sahid Surakarta

¹melisarahesty@gmail.com

²fadilahqonitah@usahidsolo.ac.id

³khotimatul.usahid@gmail.com

Tofu is a food that has a short expired and spoils quickly. It allows the widespread use of additives such as preservatives to extend expired. Formalin is a chemical hazardous to health, and its use is prohibited as a food additive. This study aims to determine the content and levels of formalin in tofu at the Arjowinangun Market, Pacitan Regency. The method used qualitatively with Nash reagent, while the quantitative used UV-Vis spectrophotometry. The results of the qualitative study showed that based on 7 samples of tofu, 2 samples were positive for formalin, namely, in sample B and sample D. The quantitative results showed that the level of formalin in sample B was 3.23 ± 0.08 ppm while in sample D it was 1.31 ± 0.13 ppm. Based on this research, it can be concluded that 2 samples of tofu with positive in formaldehyde were not safe for consumption.

Keywords : Formalin; Tofu; UV-Vis Spectrophotometry.

