

INTISARI

Afiyah Abdul Muluk¹, Fadilah Qonitah², Ahwan³

^{1,2,3} Universitas Sahid Surakarta

¹sitorusfiyah@gmail.com

²fadilahqonitah@usahidsolo.ac.id

³ahone.far02@gmail.com

Formalin adalah bahan tambahan yang dilarang dalam makanan tetapi masih digunakan pada mie basah untuk menciptakan produk mie basah yang tahan lama sehingga dapat di distribusikan di berbagai daerah dengan kualitas yang tetap sama. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui adanya kandungan dan kadar formalin pada mie basah yang dijual di Pasar Beringharjo dan Pasar Kotagede Yogyakarta. Metode yang digunakan pada penelitian ini uji kualitatif dengan pereaksi *nash* dan uji kuantitatif dengan spektrofotometri *UV – Vis*. Analisa data yang digunakan seluruh informasi akan dijelaskan secara deskriptif. Hasil dari penelitian ini yaitu uji kualitatif dari 6 sampel yang diujikan didapatkan 2 sampel mie basah positif mengandung formalin dan uji kuantitatif didapatkan kadar formalin pada sampel A sebesar $9,31 \pm 0,031$ mg/kg dan sampel B sebesar $6,10 \pm 0,031$ mg/kg. Berdasarkan dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa kandungan formalin pada sampel mie basah tidak sesuai dengan SNI 2987 yang menyatakan bahwa tidak boleh mengandung formalin pada makanan.

Kata kunci :Formalin, Mie basah, Spektrofotometri *UV-Vis*

ABSTRACT

Afiyah Abdul Muluk¹, Fadilah Qonitah², Ahwan³

^{1,2,3} Sahid Surakarta University

¹sitorusfiyah@gmail.com

²fadilahqonitah@usahidsolo.ac.id

³ahone.far02@gmail.com

Formalin is an additive that is prohibited in food but is still used in wet noodles to create long-lasting products so that they can be distributed in various regions with the same quality. The study aims to determine the presence and content of formaldehyde in wet noodles sold at Beringharjo Market and Yogyakarta Kotagede Market. The method used a qualitative test with Nash reagent and a quantitative test with UV-Vis spectrophotometry. Data analysis uses all information and is explained descriptively. The results of this study were the qualitative test of 6 samples and 2 samples of wet noodles were positive for formalin and the quantitative test showed that the formalin level in sample A was 9.31 ± 0.031 mg/kg and sample B was 6.10 ± 0.031 mg/kg. Based on this study, it can be concluded that the formalin content in the wet noodle samples is not in accordance with SNI 2987, which states that formalin cannot be contained in food.

Keywords: Formalin, Wet Noodles, UV-Vis Spectrophotometry

