

ABSTRAK

Hidayat, Ezar Pradana. 2022. Identifikasi Formalin pada Sosis Frosen di Pasar Tradisional Kecamatan Bululawang Kabupaten Malang. Karya Tulis Ilmiah. Akademi Analis Farmasi dan Makanan Putra Indonesia Malang. Pembimbing: Ayu Ristamaya Yusuf, A.Md., S.T.

Kata Kunci: Identifikasi, Formalin, Sosis, Pasar Bululawang.

Sosis adalah makanan yang dibuat dari daging yang telah dicincang kemudian dihaluskan dan diberi bumbu-bumbu, dimasukkan kedalam pembungkus yang berupa usus hewan atau pembungkus buatan, dengan atau tidak dimasak. Bahan dasar sosis yang merupakan daging memiliki nutrisi yang sangat banyak sehingga sangat rentan untuk diserang bakteri, maka dari itu penambahan pengawet sangat diperlukan untuk mencegah rusaknya kandungan nutrisi tersebut. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui kandungan bahan pengawet berbahaya, dalam hal ini adalah formalin. Pengujian ini menggunakan reagen asam kromatopat dan reagen testkit formalin sebagai reagen penegas, dengan cara sampel dihaluskan dan disetilasi lalu ditetaskan asam kromatopat dan dipanaskan dalam penegas air selama 15 menit. Hasil uji identifikasi formalin menggunakan reagen asam kromatopat dan reagen testkit sebagai uji penegas, tidak menunjukkan perubahan warna menjadi larutan ungu, sehingga dapat disimpulkan sampel sosis yang diuji tidak mengandung formalin. Penelitian ini perlu dilakukan uji lanjutan diantaranya uji organoleptis dan identifikasi formalin dengan konsentrasi yang berbeda dan apabila ditemukan maka perlu ditentukan kadar formalin yang terkandung dalam sampel sosis yang diuji.

ABSTRACT

Hidayat, Ezar Pradana. 2022. Identification of Formalin in Frozen Sausage at Traditional Markets, Bululawang District, Malang Regency. Scientific papers. Indonesian Academy of Pharmacy and Food Analysts Malang. Supervisor: Ayu Ristamaya Yusuf, A.Md., S.T.

Keywords: Bululawang Market, Formalin, Identification, Sausage

Sausage is food made from meat that has been chopped then mashed and seasoned, put in a wrapper in the form of animal intestines or artificial wrap, with or not cooked. The basic ingredient of sausage, namely meat, has a lot of nutritional content so it is very susceptible to bacterial attack, therefore preservation is needed to prevent damage to the nutritional content. The purpose of this study was to determine the content of harmful preservatives, in this case formaldehyde. This test used chromatopathic acid reagent and formalin test kit reagent as confirmatory reagents, where the sample was mashed and distilled, then chromatopathic acid was added and placed in a water bath for 15 minutes. The results of the formalin test using chromatopathic acid reagent and test kit reagent as a confirmatory test, did not show a change in color to a purple solution, so that the key sausage samples tested did not contain formalin. This research needs to be carried out further testing which includes organoleptic and formalin tests with different concentrations and if it is found it is necessary to determine the level of formalin contained in the sausages being tested.