

ABSTRAK

Nama : Paskah Regina Friskila Br Tobing
Program Studi : Farmasi
Judul : Analisis Formalin Pada Tahu Kuning Yang Diperjualbelikan Di Pasar Kemiri Muka Depok Dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis.

Tahu kuning merupakan makanan populer dan sering dikonsumsi masyarakat. Keamanan tahu kuning tetap harus diperhatikan karena dapat mengandung bahan tambahan pangan pengawet seperti formalin. Penggunaan formalin bisa berakibat buruk pada kesehatan baik jangka pendek maupun jangka panjang. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui kadar dan perbedaan rerata kadar formalin pada tahu kuning registrasi dan tidak teregistrasi di pasar tradisional Kemiri Muka. Teknik sampling yang digunakan adalah total sampling. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pereaksi asam kromatropat dan kuantitatif menggunakan spektrofotometer UV-Vis. Hasil analisis kualitatif pada tahu kuning yang teregistrasi menunjukkan terdapat 2 sampel positif mengandung formalin dari 5 sampel. Sedangkan pada tahu kuning yang tidak teregistrasi terdapat 4 sampel positif mengandung formalin dari 9 sampel. Hasil analisis kuantitatif yang diperoleh menunjukkan bahwa kadar formalin pada tahu kuning yang teregistrasi berkisar antara 14,8010-16,1988 mg/kg dan kandungan formalin pada tahu kuning tidak teregistrasi berkisar antara 25,9727-30,5560 mg/kg, dan didapatkan $t_{hitung} = 14,1750718676$ dengan $t_{tabel} = 2,776$ maka $t_{hitung} \geq t_{tabel}$ jadi terdapat perbedaan rata-rata yang bermakna pada tahu kuning registrasi dan tidak registrasi.

Kata Kunci : Asam Kromatropat, Formalin, Spektrofotometer UV-Vis, Tahu Kuning

ABSTRACT

*Name : Paskah Regina Friskila Br Tobing
Study Program : Pharmacy
Title : Analysis of Formalin in Yellow Tofu Traded in Depok Kemiri Muka Traditional Market Using UV-Vis Spectrophotometry Method.*

Yellow tofu is a popular food that is often consumed by the public. The safety of yellow tofu must still be considered because it can contain preservative food additives such as formaldehyde. The use of formalin can have a negative impact on health, both short and long term. The purpose of this study was to determine the levels and differences in average levels of formaldehyde in registered and unregistered yellow tofu at the Kemiri Muka Traditional Market. The sampling technique used is Total Sampling. This study used a qualitative method with chromatropic acid reagent and a quantitative method using a UV-Vis spectrophotometer. Qualitative test result on the sample of registered yellow tofu showed that two of five samples contain formalin. Whereas qualitative test result on the sample of unregistered yellow tofu showed that four of nine samples contain formalin. The quantitative results obtained showed that the formalin content in registered yellow tofu ranged from 14,8010-16,1988 mg/kg and the formalin content in unregistered yellow tofu was in the range of 25,9727-30,5560 mg/kg, and obtained $t_{count} = 14,1750718676$ with $t_{table} = 2,776$ then $t_{count} \geq t_{table}$ so there is a significant average difference in registered and unregistered yellow tofu.

Keywords : Chromatopathic Acid, Formalin, UV-Vis Spectrophotometer, Yellow Tofu