

ABSTRAK

Nama : Elwinda Sefrina
Program Studi : Farmasi
Judul : Korelasi Kadar Formalin Terhadap Kadar Protein Pada Tahu Putih Yang Beredar Di Pasar Kota Depok.

Tahu merupakan bahan pangan yang mengandung protein tinggi, tetapi mudah terkontaminasi oleh mikroorganisme. Untuk mengatasi hal tersebut banyak pedagang yang sengaja menambahkan formalin sebagai pengawet. Formalin apabila masuk kedalam tubuh dapat menjadi racun karena bersifat karsinogenik. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah ada interaksi antara kandungan formalin terhadap protein yang terkandung dalam tahu. Analisis kualitatif formalin menggunakan pereaksi asam kromatofat, sedangkan analisis kuantitatif formalin dan protein menggunakan spektrofotometri UV-Vis dengan menggunakan pereaksi biuret. Hasil analisis 8 sampel tahu putih yang mengandung formalin sebesar 15,69 - 24,75 mg/kg dengan kadar protein 10,20% - 17,04%, sedangkan kadar protein dalam 8 sampel tahu putih yang tidak mengandung formalin sebesar 18,66 - 20,04%. Diprediksi dari hasil penelitian ini bahwa terdapat adanya korelasi yang sangat tinggi antara kadar formalin terhadap kadar protein pada tahu putih.

Kata kunci : Formalin, Spektrofotometri UV-Vis, Tahu Putih, Protein.

ABSTRACT

Name : Elwinda Sefrina
Study Program : Pharmacy
Title : Correlation of Formalin Levels to Protein Levels in White Tofu Circulating in Depok City Market

Tofu is a food that contains high protein, but is easily contaminated by microorganisms. To overcome this, many traders deliberately add formaldehyde as a preservative. If formalin enters the body it can become toxic because it is carcinogenic. The aim of this research is to find out whether there is an interaction between the formalin content and the protein contained in tofu. Qualitative analysis of formalin uses chromatogenic acid reagent, while quantitative analysis of formalin and protein uses UV-Vis spectrophotometry using biuret reagent. The results of the analysis of 8 samples of white tofu containing formalin were 15.69 - 24.75 mg/kg with a protein content of 10.20% - 17.04%, while the protein content in 8 samples of white tofu which did not contain formalin was 18.66 - 20.04%. It is predicted from the results of this study that there is a very high correlation between formalin levels and protein levels in white tofu.

Keywords : Formalin, UV-Vis Spectrophotometry, White Tofu, Protein.