

RINGKASAN

ANALISIS KUANTITATIF KANDUNGAN FORMALIN PADA MIE BASAH

(Studi dilakukan di Pasar Tradisional Kabupaten Sidoarjo)

Khopnia

Mie adalah salah satu kuliner yang disukai oleh semua kalangan masyarakat karena rasa dan kepraktisannya dalam penyajian, juga sering dijadikan makanan alternatif pengganti nasi sebagai penghasil energi karena kandungan karbohidratnya. Mie basah diproduksi dalam skala rumah tangga atau industri-industri kecil. Banyak dijumpai di pasar, tukang mie ayam, pangsit, tukang mie kopyok, dll. Penyimpanannya tidak tahan lama, bila pembuatan mie basah dilakukan dengan baik dan benar maka pada musim panas mie basah dapat tahan lama sekitar 36 jam sedangkan pada musim penghujan mie basah hanya bisa bertahan selama kira-kira 20-22 jam. Ciri-ciri mie basah yang mengandung formalin yaitu teksturnya tampak mengkilat, tidak mudah putus dan tidak lengket, biasanya tercium aroma seperti obat, dan penyimpanannya bisa awet sampai dua hari atau lebih.

Metode pengambilan sampel menggunakan teknik total sampling. Pengujian pada sampel mie basah pada penelitian ini dengan tahapan prosedur sebagai berikut: pembuatan reagen nash, standarisasi larutan NaOH dengan $H_2C_2O_4$, standarisasi H_2SO_4 dengan NaOH, standarisasi formalin 37%, pembuatan larutan standar 100 ppm, pembuatan larutan baku kerja, penentuan panjang gelombang maksimum, pembuatan kurva kalibrasi, preparasi sampel, pengujian di spektrofotometer UV-Vis.

Dari hasil analisis menunjukkan negatif dilihat dari hasil kurva sampel bahwa tidak ada puncak di panjang gelombang maksimum 413 nm. Dapat disimpulkan sampel mie basah yang dijual di Pasar tradisional kabupaten Sidoarjo tidak mengandung formalin.