RINGKASAN

(*LITERATURE REVIEW*)

ANALISIS KUALITATIF KANDUNGAN FORMALIN PADA MAKANAN MENGGUNAKAN PEREAKSI SCHRYVER

Indah Siswati

Formalin biasanya mengandung metanol 10-15% yang berfungsi sebagai stabilisator untuk mencegah polimerisasi formaldehid menjadi paraformaldehid yang bersifat sangat beracun. Faktor yang mendorong banyak pihak menggunakan formalin pada produknya adalah formalin mudah didapat, harganya murah, produk yang diberi formalin tampilan fisiknya memikat dan efek yang ditimbulkan tidak terjadi seketika.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah makanan yang ada mengandung formalin dan bagaimana analisis kualitatif dengan pereaksi Schryver. Metode penelitian *literature review* ini, ketiga jurnal menganalisis kandungan formalin pada makanan menggunakan analisis kualitatif dengan pereaksi Schryver,didapatkan hasil perubahan warna merah. Analisis kualitatif lebih praktis digunakan saat melakukan blusukan ke pasar, karena lebih muda dalam pengerjaanya dan hasilnya juga lebih cepat terdeteksi.

Pada jurnal pertama dapat disimpulkan bahwa hasil uji kualitatif kandungan formalin pada sampel mie ayam yang diperoleh pada pedagang yang berada di Jalan Abdul Wahab Syahranie Samarinda menunjukkan bahwa seluruh sampel tidak mengandung formalin. Pada jurnal kedua dapat disimpulkan bahwa hasil uji kualitatif kandungan formalin pada sampel ikan dan udang segar yang diperoleh di Pasar Muara Angke menunjukkan tidak mengandung formalin. Pada jurnal ketiga dapat disimpulkan bahwa semua ikan teri segar (*Stolephorus sp*.) dari pasar tradisional Kota Makasar Sulawesi Selatan yang diuji secara kualitatif menunjukkan hasil positif mengandung formalin.

Kata Kunci : Formalin, Kualitatif, Schryver