RINGKASAN

(*LITERATURE REVIEW*)

ANALISIS KANDUNGAN FORMALIN PADA MAKANAN DENGAN METODE SPEKTROFOTOMETRI DAN PEREAKSI ASAM KROMOTROPAT

Ita Wahyuni

Formalin adalah nama komersial dari larutan formaldehid 35 – 40 % dalam air. Formalin dapat membunuh virus, bakteri, jamur dan parasit, telah digunakan secara luas sebagai desinfektan dengan efisiensi yang luas. Makanan yang seringkali ditemukan mengandung formalin adalah ayam potong, mie basah, bakso, tahu dan ikan.

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 metode spektrofotometri dengan pereaksi asam kromotropat dapat digunakan untuk mendeteksi adanya formalin pada makanan.

Metode penelitian *literature review* ini, ketiga jurnal menganalisis kandungan formalin pada makanan menggunakan metode spektrofotometri dengan pereaksi asam kromotropat dalam uji kuantitatif.

Hasil dari *literature review* ini didapatkan : gelombang maksimal yang didapatkan: 567-580 nm, lineritas : r : 0,9939-0,9998, batas deteksi : 0,0058-2,55 ppm, akurasi : 73,26-87,3930% sedangkan kandungan formalin didapatkan : 74,7595-173,2 ppm.

Sementara rekomendasi Direktorat Standarisasi Pangan Olahan th 2014, batas maksimal kadar formalin yang bisa ditoleransi tubuh adalah 35 mg/kg. Meskipun tidak semua bahan makanan mengandung formalin, metode spektrofotometri dengan pereaksi asam kromotropat bisa dijadikan metode untuk mendeteksi keberadaan formalin pada makanan beserta olahannya dan juga bisa digunakan untuk mengukur kadar formalin dalam makanan.