RINGKASAN

EFEKTIVITAS PENAMBAHAN LARUTAN DAUN KEDONDONG (*Spondias dulcis Forst*) SEBAGAI PEREDUKSI FORMALIN PADA AYAM MENGGUNAKAN SPEKTROFOTOMETRI UV-VIS

Aprilia Purnamasari

Daging ayam merupakan salah satu jenis daging yang digemari oleh masyarakat Indonesia, selain karena harganya yang murah dan juga mudah didapat, daging ayam juga mengandung protein yang berfungsi untuk membantu metabolisme dalam tubuh manusia. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 722/Menkes/Per/IX/1988, bahan yang dilarang digunakan untuk bahan tambahan pada makanan adalah formalin. Formalin jika tertelan dapat menyebabkan toksisitas. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh variasi konsentrasi perendaman ayam dalam larutan daun kedondong (*Spondias Dulcis Forst*) terhadap penurunan kadar formalin pada daging ayam menggunakan metode analisis kuantitatif menggunakan spektrofotometri dan pereaksi nash. Tahapan-tahapan dalam penelitian ini adalah melakukan pembakuan larutan standar formalin untuk menentukan panjang gelombang maksimum dan kurva kalibrasi; pembuatan reagen nash; preparasi sampel; dan pengujian kadar formalin sisa pada sampel daging ayam. Hasil penelitian yang diperoleh dalam penelitian ini adalah kadar sebenarnya larutan formalin setelah dibakukan sebesar 32,5%; panjang gelombang maksimum formalin 412 nm, serta koefisien korelasi (r) dari kurva kalibrasi sebesar 0,997. Hasil uji didapatkan bahwa perendaman dengan larutan daun kedondong 3%, 6% dan 9% efektif terhadap penurunan kadar formalin pada sampel daging ayam, dengan persentase penurunan secara berurutan sebesar 12,61%, 11,12% dan 17,80%.