

RINGKASAN

PENGARUH VARIASI KONSENTRASI ASAM ASETAT TERHADAP PENURUNAN KADAR FORMALIN PADA AYAM

Dyah Eka Muliana

Daging ayam merupakan sumber protein yang sering dikonsumsi masyarakat karena mudah didapatkan dan harganya terjangkau. Namun daging ayam memiliki kekurangan yaitu mudah membusuk. Oleh sebab itu sebagian besar dari pedagang menggunakan formalin untuk mengawetkan ayam. Formalin sendiri penggunaannya sebagai bahan tambahan pada makan telah dilarang oleh pemerintah karena dapat menyebabkan gangguan kesehatan. Asam asetat merupakan asam organik yang dapat memutus ikatan formalin dengan protein pada makanan sehingga kadar formalin dapat berkurang pada makanan. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh penggunaan variasi konsentrasi asam asetat (0, 10, 15 dan 20%) dalam mengurangi kadar formalin dibandingkan dengan menggunakan aquadest. Tahapan-tahapan penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah melakukan pembakuan larutan standar formalin untuk menentukan panjang gelombang maksimal dan kurva kalibrasi; pembuatan reagen nash; preparasi sampel; perendaman dengan formalin; perendaman dengan asam asetat; ekstraksi sampel dan pengujian kadar formalin pada sampel ayam dengan menggunakan spektrofotometer UV-Vis dengan reagen Nash pada panjang gelombang 412 nm. Hasil penelitian yang diperoleh untuk kadar penurunan formalin secara berturut-turut adalah 0, 33,56; 16,25 dan 20,53%. Penurunan kadar formalin terbesar pada konsentrasi 10% dengan persentase penurunan yaitu 33,56%. Hal ini menunjukkan bahwa perendaman dengan variasi konsentrasi asam asetat berpengaruh terhadap penurunan kadar formalin dibandingkan dengan menggunakan aquadest.