

IDENTIFIKASI FORMALIN PADA MIE BASAH TIDAK BERMEREK DI PASAR TRADISONAL KECAMATAN TAMBUN SELATAN DENGAN METODE *TEST KIT* DAN SPEKTROFOTOMETRI UV-VIS

Oleh:
Wilis Rarabiella
201803039

Abstrak

Mie basah merupakan makanan berbahan dasar tepung yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat karena pengolahannya yang mudah. Tingginya kadar air pada mie basah membuat mie menjadi tidak bertahan lama. Pada kenyataannya, masih dijumpai pengawet pada mie basah yang tidak boleh digunakan yaitu formalin. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah terdapat formalin pada mie basah yang tidak bermerek di Pasar Tradisional Kecamatan Tambun Selatan dan menentukan kadar formalin pada mie yang tidak bermerek di Pasar Tradisional Kecamatan Tambun selatan. Penelitian ini dilakukan di laboratorium STIKes Mitra Keluarga. Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif. Terdapat 7 sampel yang diambil dari 4 pasar berbeda. Sampel di uji menggunakan *test kit* formalin dan menghasilkan 6 sampel positif formalin. Menurut SNI formalin tidak boleh ada didalam mie basah. Sehingga hasil ke-6 sampel tersebut tidak memenuhi syarat mutu mie basah. Selanjutnya sampel positif di tentukan kadarnya menggunakan alat Spektrofotometri UV-VIS dan reagen Nash. Kadar formalin terendah yaitu 18,61 mg/L sedangkan kadar tertinggi yaitu 738,45 mg/L.

Kata kunci: Mie basah, Formalin, *Test kit* formalin, Spektrofotometri UV-Vis

IDENTIFICATION OF FORMALIN IN UNBRANDED WET NOODLES AT TRADITIONAL MARKETS OF TAMBUN SELATAN USING TEST KIT METHODS AND UV-VIS SPECTROPHOTOMETRY

By:
Wilis Rarabiella
201803039

Abstract

Wet noodles are flour-based foods that are widely consumed by the community because of their easy processing. The high water content in wet noodles makes the noodles not last long. In fact, there is still a preservative found in wet noodles, namely formaldehyde. The purpose of this study was to determine whether there is formalin in unbranded wet noodles in the traditional market of South Tambun sub-district and determine the level of formalin in unbranded noodles in the traditional market of the South Tambun sub-district. This research was conducted at the STIKes Mitra Keluarga laboratory. The type of research used is descriptive. There are 7 samples taken from 4 different markets. The samples were tested using a formaldehyde test kit which resulted in 6 positive formaldehyde samples. According to SNI, formaldehyde should not be in wet noodles. So, the results of the 6 samples did not meet the quality requirements of wet noodles. Furthermore, the positive sample was determined using a UV-VIS Spectrophotometry and Nash reagent. The lowest level of formaldehyde is 18.61 mg/L while the highest level is 738.45 mg/L.

Keywords: Wet noodles, Formaldehyde, Formaldehyde Test Kit, UV-VIS Spectrophotometri