

Identifikasi dan penetapan kadar formalin dalam ikan asin dari dua tempat pengolahan ikan asin di Jakarta secara spektrokolorimetri

Lestari Asdiatuti, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20176627&lokasi=lokal>

Abstrak

Formalin termasuk salah satu bahan tambahan yang dilarang penggunaannya dalam makanan, karena dapat membahayakan kesehatan manusia. Namun penggunaannya untuk mengawetkan makanan masih banyak ditemukan, misalnya pada ikan asin. Untuk itu perlu dilakukan identifikasi dan penetapan kadar formalin dalam sampel ikan asin yang diperoleh dari tempat pengolahan ikan asin. Analisis formalin dalam sampel ikan asin dilakukan dengan metode spektrokolorimetri menggunakan pereaksi asam kromatropat.

Pengukuran dilakukan pada panjang gelombang maksimum 570,6 nm. Dari 10 sampel yang di analisis, enam sampel ikan asin berdaging tebal menunjukkan hasil yang positif terhadap uji formalin dengan konsentrasi antara 1,2562 mg/ml sampai 5,7936 mg/ml. Pada ikan asin berdaging sedang menunjukkan hasil yang negatif terhadap uji formalin. Hal ini dapat dilihat dari spektrum serapan dan warna yang terbentuk.

Formaline is a substance which is not allowed to be used in food because it is dangerous for health, but the using of formaline as food preservative still can be found in some cases, for example in the making of salty fishes. Therefore, it is necessary to analyze the used of formaline in the making of salty fishes. The spectrocology method with chromatropic acid as the reagent can be used to analyze formaline in salty fishes. The measurment of absorbtion had been done at 570,6 nm wave length. The result of the analysis shows six samples which have much more meat contained formaline, with the concentration between 1,2562 mg/ml to 5,7936 mg/ml. Samples which have less meat show that there was no formaline used as the preservative.