

**POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNG KARANG  
JURUSAN TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS  
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS  
PROGRAM DIPLOMA TIGA**

Karya Tulis Ilmiah, Juni 2022

Devina Tiara Putri

**Gambaran Kandungan Formalin Pada Mie Basah Yang Dijual Di Pasar Tradisional Bandar Lampung Tahun 2022**

Xiv + 45 halaman + 3 gambar + 2 tabel + 9 lampiran

**ABSTRAK**

Mie merupakan produk makanan yang banyak digemari masyarakat Indonesia karena rasanya enak, harganya murah, dan pengolahannya mudah. Salah satu mie yang cukup banyak dikonsumsi masyarakat adalah mie basah. Mie basah waktu simpannya sangat pendek karena ada kandungan air dan telurnya. Mie basah bebas pengawet hanya bertahan selama 2-3 hari pada suhu kamar. Kerusakan mie basah ditandai dengan mie yang berlendir, berbau asam, lembab, dan rasa mie menjadi asam. Akibatnya banyak pedagang yang menyalahgunakan penggunaan formalin. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui ada tidaknya formalin pada mie basah serta mengetahui persentase mie basah yang mengandung formalin yang dijual di pasar tradisional yang ada di kota Bandar Lampung. Jenis penelitian adalah deskriptif. Penelitian ini dilakukan pada bulan Juni tahun 2022 dengan jumlah sampel adalah 30 sampel mie basah yang dijual sebagian pedagang di 10 pasar tradisional kota Bandar Lampung. Pemeriksaan dilakukan secara kualitatif menggunakan test kit formalin. Hasil pemeriksaan didapatkan 5 (16,67%) sampel mie basah positif mengandung formalin dan 25 (83,33%) sampel tidak berformalin.

Kata kunci : Mie basah, Formalin

Daftar bacaan : 19 (2009-2022)

**TANJUNG KARANG HEALTH POLYTECHNIC**  
**DEPARTMENT OF MEDICAL LABORATORY TECHNOLOGY**  
**MEDICAL LABORATORY TECHNOLOGY STUDY PROGRAM**  
**THREE DIPLOMA PROGRAM A**  
Scientific Papers, Juni 2022

Devina Tiara Putri

**Overview of Formalin Content in Wet Noodles Sold at Bandar Lampung  
Traditional Market in 2022**

Xiv + 45 page + 3 pitcures + 2 tables + 9 attachments

**ABSTRACT**

Noodles are a food product that is much favored by the Indonesian people because it tastes good, the price is cheap, and the processing is easy. One of the noodles that is quite widely consumed by the community is wet noodles. Wet noodles have a very short shelf life because they contain water and eggs. Preservative-free wet noodles only last for 2-3 days at room temperature. Wet noodle damage is characterized by slimy noodles, sour smell, moist, and the taste of the noodles becomes sour. As a result, many traders abuse the use of formalin. This study aims to determine the presence or absence of formalin in wet noodles and to determine the percentage of wet noodles containing formaldehyde sold in traditional markets in the city of Bandar Lampung. This type of research is descriptive. This research was conducted in June 2022 with a total sample of 30 samples of wet noodles sold by some traders in 10 traditional markets in the city of Bandar Lampung. The examination was carried out qualitatively using a formalin test kit. The results of the examination showed that 5 (16.67%) samples of wet noodles were positive for formalin and 25 (83.33%) samples were not formalin.

Keyword : Wet Noodle, Formalin

Reading List : 19 (2009-2022)