

**POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNG KARANG
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN PROGRAM STUDI SANITASI
LINGKUNGAN PROGRAM SARJANA TERAPAN**

Skripsi, Mei 2023

Dwi Tyas Hartami

“Cemaran Residu Pestisida Organofosfat Makanan Lalapan Kubis (*Brassica oleracea*) Pada Pedagang Di Kota Bandar Lampung”

xiv + 86 halaman + 11 tabel + 6 gambar, dan 13 lampiran

ABSTRAK

Pada dasarnya kita membutuhkan semua makanan yang memenuhi syarat sebagai berikut : rasanya enak, bersih dan sehat, memberikan nutrisi yang cukup, mudah dicerna dan diserap tubuh, bebas dari cemaran mikroba. Adapun faktor lingkungan yang mempengaruhi makanan : 1. Lingkungan fisik meliputi : air, udara, tanah, cahaya, suhu, kelembaban, dll; 2. Lingkungan kimia meliputi : pestisida, bahan tambahan makanan, antibiotik dan logam; 3. Lingkungan biologis meliputi : mikroorganisme, manusia, hewan ternak/hewan peliharaan, hewan peliharaan/tikus dan tumbuhan-tumbuhan. Oleh karena itu makanan dan minuman yang dikonsumsi harus terjamin baik secara kualitas maupun kuantitasnya.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui residu pestisida organofosfat makanan lalapan kubis berdasarkan penyimpanan, pengolahan dan penyajian pada pedagang di Kota Bandar Lampung. Penelitian ini menggunakan analisis non parametrik dengan jumlah sampel sebanyak 6 responden dengan metode purposive sampling.

Dari hasil penelitian ini ditarik kesimpulan bahwa terdapat kandungan residu pestisida golongan organofosfat pada sampel kubis dengan bahan aktif Dimethoat, Diazinon, Fenthion, Chlorpyrifos, dan Profenofos. Hasil paling tinggi pengujian residu pestisida organofosfat pada sampel kubis yaitu bahan aktif Fenthion 0,8607 mg/kg dan hasil terendah pengujian residu pestisida organofosfat yaitu bahan aktif Chlorpyrifos 0,0191 mg/kg namun masih berada di bawah ambang batas Batas Maksimum Residu yang ditetapkan. Kemudian terdapat perbedaan antara penyimpanan, pengolahan dan penyajian dengan kandungan residu pestisida pada kubis pada pedagang di Kota Bandar Lampung.

Kata Kunci : Residu pestisida, organofosfat dan kubis

Daftar Bacaan : (2018-2023)

**TANJUNG KARANG HEALTH POLYTECHNIC
DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH STUDY
PROGRAM ENVIRONMENTAL SANITATION APPLIED GRADUATE**

Thesis, May 2023

Dwi Tyas Hartami

"Contamination of Residues of Organophosphate Pesticide from Cabbage Vegetables (*Brassica oleracea*) at Traders in Bandar Lampung City"

xiv + 86 pages + 11 tables + 6 images and 13 attachments

ABSTRACT

Basically, we need all food that meets the following requirements : tastes good, is clean and healthy, provides adequate nutrition, is easily digested and absorbed by the body, and is free from microbial contamination. The environmental factors that affect food : 1. The physical environment includes : water, air, soil, light, temperature, humidity, etc.; 2. Environmental chemicals include : pesticides, food additives, antibiotics and metals; 3. The biological environment includes : microorganisms, humans, livestock/pets, pets/rats and plants. Therefore the food and drink consumed must be guaranteed both in quality and quantity.

The purpose of this study was to determine the organophosphate pesticide residues of cabbage fresh vegetables based on storage, processing and presentation to traders in the city of Bandar Lampung. This study used non-parametric analysis with a total sample of 6 respondents using purposive sampling method.

From the results of this study it was concluded that there was a residual content of organophosphate pesticides in the cabbage samples with the active ingredients Dimethoat, Diazinon, Fenthion, Chlorpyrifos, and Profenofos. The highest result of testing for organophosphate pesticide residues in the cabbage sample was the active ingredient Fenthion 0.8607 mg/kg and the lowest result was testing for organophosphate pesticide residues, namely the active ingredient Chlorpyrifos 0.0191 mg/kg but still below the maximum residue limit set. Then there is a difference between storage, processing and serving with pesticide residue content in cabbage to traders in Bandar Lampung City.

*Keywords : Pesticide residue, organophosphate and cabbage
Reading List : (2018-2023)*