

**POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPINANG
PROGRAM DIPLOMA TIGA**

Karya Tulis Ilmiah, Mei 2023

Tiara Jean Karisa

ANALISA KANDUNGAN FORMALIN PADA TAHU PUTIH

XIV + 27 Halaman, 3 Tabel, 5 Gambar, 8 Lampiran

ABSTRAK

Tahu merupakan produk olahan pangan siap saji yang sering dikonsumsi masyarakat. Formalin merupakan zat berbahaya yang bersifat toksik sehingga apabila dikonsumsi secara terus menerus akan mengalami bahaya pada tubuh. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui adanya kandungan formalin dalam sampel tahu dan mengetahui berapa kadar formalin dalam tahu tersebut. Oleh karena itu dilakukan uji secara kualitatif dengan asam kromatofat dan kuantitatif menggunakan spektrofotometri UV-Vis. Hasil penelitian secara kualitatif menunjukkan satu sampel positif terdapat kandungan formalin yang ditandai dengan perubahan warna larutan menjadi ungu yang terjadi karena adanya reaksi antara formalin dengan asam kromatofat. Hasil pembacaan spektrofotometri UV-Vis diperoleh regresi persamaan linear $y = 0,0075 + 0,0211x$. Hasil kadar Formalin pada sampel A yaitu 0,002193 % dalam 100 gram sampel yang diperiksa. Dapat disimpulkan bahwa masih ditemukan adanya kandungan formalin pada tahu putih di pasar tradisional Kabupaten Pesawaran.

Kata Kunci : Formalin, Tahu putih, Asam Kromatofat, Spektrofotometri UV-Vis

Daftar Bacaan : 72 (2010-2022)