

POLTEKKES KEMENKES TANJUNGPINANG
SARJANA TERAPAN

Skripsi, Mei 2024

Septia Dwi Susanti

**PENGARUH VARIASI KONSENTRASI DAN WAKTU PERENDAMAN
LARUTAN KUNYIT (*Curcuma domestica*) TERHADAP KADAR
FORMALIN PADA TAHU PUTIH**

xv + 36 halaman, 10 tabel, 9 gambar, 11 lampiran.

ABSTRAK

Formalin adalah bahan yang dilarang dalam makanan. Jika formalin dikonsumsi dalam jangka waktu panjang dapat menyebabkan kerusakan hati, ginjal, limpa, pankreas, otak, serta dapat menyebabkan kanker, terutama kanker hidung dan tenggorokan. Salah satu makanan yang masih banyak mengandung formalin adalah tahu. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi larutan kunyit (*Curcuma domestica*) dan lama waktu perendaman terhadap penurunan kadar formalin yang terkandung pada sampel tahu putih. Tahu yang digunakan direndam formalin 1% selama 1 jam, kemudian ditambahkan larutan kunyit (*Curcuma domestica*) dengan konsentrasi 0%, 50%, 60%, 70% dan waktu perendaman 90 menit, 120 menit, dan 150 menit. Metode penelitian ini adalah spektrofotometri UV-Vis. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kadar formalin pada sampel sebelum diberi perlakuan sebesar 3.826 ppm. Setelah dilakukan perendaman dengan konsentrasi tertinggi 70% terdapat penurunan kadar formalin pada tahu putih dengan rata-rata kadar 2.243 ppm. Analisis data menggunakan *Oneway Anova* didapatkan nilai *p-value* pada konsentrasi kadar formalin = 0,000 (*p value* < 0,05), sehingga dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh konsentrasi perendaman larutan kunyit terhadap kadar formalin.

Kata kunci : Konsentrasi, Waktu Perendaman, Kadar Formalin, Tahu,
Metode Spektrofotometri

Daftar Bacaan : (2013-2023)