**POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGKARANG**
**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN**
Skripsi, Juli 2024

Fauza Nursyifa

**Pengaruh Perendaman Larutan Asam Cuka Dan Larutan Lengkuas Terhadap Kadar Formalin Pada Cumi Asin Yang Dijual Di Pasar Gudang Lelang Bandar Lampung**

xiv + 40 halaman, 10 tabel, 10 gambar,dan 11 lampiran

ABSTRAK

Formalin merupakan salah satu bahan pengawet yang secara resmi dilarang penggunaannya dalam bahan pangan, hal ini tertulis di Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 033 tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan. Namun penggunaan formalin sebagai pengawet makanan masih sering ditemukan di produk pangan baik nabati maupun hewani. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh kadar formalin pada cumi asin yang direndam dengan larutan asam cuka dan larutan lengkuas. Penelitian ini bersifat eksperimen dengan metode uji kualitatif menggunakan asam kromatofat dan uji kuantitatif menggunakan spektrofotometer *UV-Vis*. Penelitian dilakukan di Laboratorium Kimia Jurusan Teknologi Laboratorium Medis Politeknik Kesehatan Tanjungkarang pada bulan juni 2024. Hasil penelitian ini didapatkan rata-rata penurunan kadar formalin pada larutan asam cuka konsentrasi 5% sebesar 25,43%, konsentrasi 10% sebesar 48,86%, dan konsentrasi 15% sebesar 56,22%, sedangkan pada larutan lengkuas konsentrasi 30% sebesar 22,09%, konsentrasi 35% sebesar 26,10%, dan konsentrasi 40% sebesar 34,80%, sehingga dapat disimpulkan bahwa semakin besar konsentrasi perendaman larutan asam cuka dan larutan lengkuas yang digunakan maka semakin banyak formalin yang berhasil ditarik dari cumi asin. Analisa bivariat menggunakan uji *one way anova* ($P<0,05$).

Kata kunci : Formalin, Cumi Asin, Larutan Asam Cuka, Larutan Lengkuas
Daftar Bacaan : 38 (1992-2023)