

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNG KARANG

PRODI SARJANA TERAPAN TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS
Skripsi, Juni 2024

Salsabila Elsa Amania

PERBANDINGAN EFEKTIVITAS BELIMBING WULUH DAN JERUK NIPIS SEBAGAI PEREDUKSI KADAR FORMALIN PADA IKAN TERI NASI

xv + 38 halaman, 8 tabel, 10 gambar, 11 lampiran

ABSTRAK

Penggunaan formalin sebagai pengawet dalam bahan tambah pangan telah dilarang penggunaannya, hal ini telah tertulis dalam peraturan menteri kesehatan republik indonesia no. 033 tahun 2012 tentang bahan tambah pangan. Akan tetapi penggunaan formalin sebagai pengawet masih sering ditemukan dalam produk makanan. Penggunaan formalin dalam produk makanan ini dimaksudkan agar bahan makanan dapat disimpan dan dijual dalam jangka waktu yang lama. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbandingan efektifitas belimbing wuluh dan jeruk nipis dalam mereduksi kadar formalin pada ikan Teri nasi. Penelitian ini bersifat eksperimen metode uji kuantitatif menggunakan spektrofotometer UV-Visible. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Kimia Poltekkes Kemenkes Tanjung Karang dan dilaksanakan pada bulan Juni 2024. Data analisis yang digunakan yaitu Uji *Independent sample t-test* dan Uji *Two Way Anova*. Hasil penelitian ini tidak diperoleh waktu perendaman yang lebih efektif dalam menurunkan kadar formalin pada sampel karena semakin lama waktu perendaman dengan belimbing wuluh dan jeruk nipis yang digunakan maka akan semakin banyak formalin yang dapat dilarutkan pada sampel ikan teri nasi dimana pada uji two way anova sebesar 0.000 ($P < 0.005$). pada uji *independent T-test* tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada sampel ikan teri nasi yang telah diberi perlakuan perendaman dengan belimbing wuluh dan jeruk nipis dengan hasil nilai *p-value* 0,506 ($P > 0.05$). sehingga sampel ikan teri nasi yang direndam dengan jeruk nipis maupun belimbing wuluh sama-sama efektif dalam menurunkan kadar formalin.

Kata Kunci : Formalin, ikan teri nasi, Belimbing Wuluh, Jeruk Nipis

Daftar bacaan : 40 (2010-2023)