

## ABSTRAK

Aina Sofiana, 2019. Kajian Analisis Kandungan Formalin (Pengawet) dan *Methanyl Yellow* (Pewarna Kuning) pada Mi Kuning Basah di Pasar Kota Malang dibawah bimbingan Maryam Razak, STP., M.Si.

Kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan yang terjadi di Indonesia salah satunya akibat cemaran kimiawi berupa penyalahgunaan bahan berbahaya yang bukan diperuntukkan untuk pangan. Penyalahgunaan formalin dan *Methanyl yellow* yang tidak diperuntukkan bagi makanan sering ditemukan pada mi kuning basah yang sengaja ditambahkan oleh produsen untuk menekan biaya produksi dan mendapatkan profit sebanyak mungkin. Formalin dan *Methanyl yellow* yang terakumulasi pada tubuh dapat menyebabkan kerusakan sel, kanker, bahkan kematian. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kandungan formalin dan *Methanyl yellow* secara kualitatif, kuantitatif, dan mengetahui lama perebusan terhadap penurunan kadar formalin dan *Methanyl yellow*. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian eksperimen dengan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL). Perlakuan penelitian adalah perebusan pada mi kuning basah dengan 3 taraf perlakuan, yaitu perebusan 0 menit, 15 menit, dan 30 menit dengan pengulangan dua kali (duplo). Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat 3 (60%) sampel mi kuning basah mengandung formalin dengan hasil uji tertinggi didapatkan pada PB3 (1040 ppm), 5 (100%) mi kuning basah tidak mengandung *Methanyl yellow*, dan terdapat pengaruh antara lama perebusan terhadap penurunan kadar formalin dengan PB2 15 menit (5.9%), 30 menit (14.1%), PB3 15 menit (7.7%), 30 menit (11.4%), PG5 15menit (3.2%), 30 menit (10.6%) disbanding dengan control (0 menit).

Kata kunci: Formalin, *Methanyl yellow*, lama perebusan, kadar formalin