

**PEMANFAATAN ANTOSIANIN EKSTRAK BUNGA SEPATU UNTUK
IDENTIFIKASI FORMALIN PADA TAHU DI PASAR KREMBUNG
KABUPATEN SIDOARJO**

Oleh :

FELIA INTANIA SUBADI

ABSTRAK

Tahu termasuk makanan yang mudah mengalami pembusukan. Biasanya penyimpanan tahu dilakukan pada suhu ruang sekitar 37 °C dengan daya tahan sekitar 1 – 2 hari dan setelahnya akan mengalami kerusakan atau pembusukan. Formalin sering digunakan sebagai bahan tambahan pada makanan dengan alasan sebagai pengawet agar umur simpan makanan menjadi lebih lama. Tujuan penelitian kali ini yaitu identifikasi kandungan formalin pada tahu dengan menggunakan ekstrak dari bunga sepatu yang mengandung antosianin. Bunga sepatu dapat digunakan sebagai indikator untuk pengujian formalin karena kandungan antosianin pada bunga sepatu yang dapat bereaksi dengan formalin membentuk warna merah muda. Jenis penelitian yang digunakan adalah eksperimental dengan sampel tahu yang digunakan sebanyak 9 sampel yang didapatkan secara random di Pasar Krembung Kabupaten Sidoarjo. Berdasarkan hasil penelitian dari 9 sampel tahu yang digunakan terdapat 1 sampel yang positif mengandung formalin. Sampel yang positif mengandung formalin mengalami perubahan warna menjadi merah muda.

Kata kunci : tahu, bunga sepatu, formalin, antosianin.