

ABSTRAK

ANDRIANI FRISKA (2023). Analisis Kualitatif Kandungan Formalin Pada Ikan Asin dengan Menggunakan Paper Tes KIT Ekstrak Buah Murbei. Karya Tulis Ilmiah Program Studi D3 Analisis Farmasi dan Makanan, Jurusan Analisis Farmasi dan Makanan, Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Dibimbing oleh Riska Yudhistia Asworo

Formalin merupakan salah satu bahan yang dilarang digunakan sebagai BTP (Bahan Tambahan Pangan) menurut Permenkes No 33 Tahun 2012. Temuan makanan yang mengandung formalin masih banyak ditemukan di Indonesia salah satu jenisnya adalah ikan asin. Analisis kandungan formalin pada makanan dilakukan di laboratorium dengan membutuhkan waktu yang cukup lama, alat khusus sehingga diperlukan suatu metode yang lebih singkat dan tidak memerlukan alat khusus untuk mempermudah analisis. Analisis kandungan formalin pada ikan asin dilakukan secara kualitatif dengan menggunakan *paper* tes kit dengan ekstrak buah murbei sebagai reagenya. Ekstrak buah murbei yang mengandung senyawa antosianin dapat digunakan karena warna pada pH asam dan basa berbeda. Pada pH asam bewarna ungu kemerahan sedangkan pada pH basa menjadi ungu kebiruan. Ekstrak buah murbei yang dihasilkan untuk mengendalikan mutu dilakukan validasi dengan membandingkan menggunakan metode standar berdasarkan SNI 1-2894-1992 menggunakan asam kromatofat. Dari hasil validasi pada sampel yang sama didapatkan hasil yang sama secara kualitatif, hal ini berarti metode tes kit dapat digunakan untuk pegujian formalin. Pembuatan *paper* kit test adalah dengan cara merendam kertas saring dengan ukuran 1x10 cm ke dalam ekstrak murbei. *Paper* tes kit diujikan pada kontrol positif, kontrol negatif dan sampel ikan asin. Hasil pengujian menggunakan *paper* tes kit, positif formalin ditunjukkan dengan tidak terjadinya perubahan warna pada *paper* tes kit yang ungu kemerahan. Jika negatif ditunjukkan dengan adanya perubahan warna menjadi ungu kebiruan. Pada kontrol positif dihasilkan warna *paper* tes kit ungu kemerahan sedangkan pada kontrol negatif ditunjukkan dengan adanya perubahan warna menjadi warna ungu kebiruan. Pada kelima sampel didapatkan hasil negatif dengan warna *paper* tes kit berubah menjadi ungu kebiruan.

Kata Kunci: Formalin, Ikan Asin, Ekstrak Buah Murbei, Antosianin, *Paper* tes kit.