

IDENTIFIKASI ZAT PENGAWET FORMALIN PADA BUMBU GILING YANG DIJUAL DI PASAR PETERONGAN SEMARANG

Indra Kurniawan¹, Stalis Norma Ethica², Yusrin³

1. Program Studi DIII Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Keperawatan dan kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang
2. Laboratorium Kimia Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang
3. Laboratorium Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Muhammadiyah Semarang

ABSTRAK

Bumbu giling yang dijual di pasar tradisional diproduksi dalam lingkup *home industry* sehingga kualitas dari bumbu giling masih dipertanyakan. Bumbu giling pada umumnya tidak dapat bertahan lama, sehingga ada kemungkinan ditambahkan bahan pengawet seperti formalin dalam proses pembuatannya. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui ada tidaknya formalin yang ditambahkan pada bumbu giling dijual di Pasar Peterongan Semarang. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif eksperimental dengan sampel bumbu giling yang dibeli secara acak di Pasar Peterongan Semarang. Data yang diperoleh merupakan data primer yang dikumpulkan secara langsung dari hasil pengujian formalin secara kualitatif dengan metode Schiff. Hasil penelitian menunjukkan dari 4 sampel bumbu giling yang diteliti, seluruhnya tidak mengandung formalin.

Kata Kunci : Bumbu Giling – Formalin - Pengawet