

ABSTRAK

Pengawet yang dilarang digunakan untuk produk pangan yaitu formalin karena formalin sangat berbahaya bagi kesehatan dari konsumen makanan. Berdasarkan observasi di lapangan, bahwa bumbu giling dari beberapa sampel yang ada di 3 titik lokasi Pasar Perumnas Kota Palembang memiliki warna fisik yang berbeda-beda. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan mengetahui kadar formalin pada bumbu giling di Pasar Perumnas Kota Palembang. Jenis penelitian ini yaitu eksperimen dan rancangan penelitian yang digunakan adalah Deskriptif kuantitatif pada 6 pedagang di Pasar Perumnas Kota Palembang. Analisis kandungan formalin dilakukan dengan Uji Kandungan formalin dengan Tes KIT dan Uji Kadar Formalin dengan Iodometri. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 6 pedagang yaitu pedagang 1,2,3,4,5 dan 6 dipasar perumnas kota Palembang dengan pengujian dari 3 jenis sampel bumbu giling untuk masing-masing pedagang berubah menjadi warna pekat. Bumbu giling dari keenam pedagang tidak semua jenis sampel mengandung formalin hanya beberapa sampel yang mengandung formalin. Kadar formalin pada bumbu giling dari pedagang 1, 2, 3, 4, 5 dan 6 memiliki kadar kandungan formalin yang berbeda-beda yaitu 2,52 mg/kg, hingga 3,78 mg/kg.

Kata Kunci: Bumbu Giling, Formalin, Uji Teskit dan Uji Iodometri

ABSTRACT

A preservative that is prohibited from being used for food products is formaldehyde because formaldehyde is very dangerous for the health of food consumers. based on observations in the field,. The ground spices from several samples at the Perumnas Market in Palembang City had different physical colors. This research aims to identify and determine the level of formaldehyde in ground spices at the Perumnas Market, Palembang City. This type of research is experimental and the research design used is quantitative descriptive on 6 traders at the Perumnas Market, Palembang City. Analysis of formalin content was carried out by testing formalin content using the KIT test and testing formalin content using iodometry. The results of the research showed that from 6 traders, namely traders 1, 2, 3, 4, 5 and 6 in the public housing market in Palembang city, by testing 3 types of ground spice samples for each trader, they changed to a dark color. Not all types of ground spices from the six traders contain formaldehyde, only a few samples contain formaldehyde. Formalin levels in ground spices from traders 1, 2, 3, 4, 5 and 6 have different levels of formaldehyde content, namely 2.52 mg/kg, up to 3.78 mg/kg.

Keywords: *Ground spices, formalin, teskit test and iodometry test*