

## ABSTRAKSI

**Siti Binti Murrochmadiyah** 1503000056. Analisis Mutu Kimia Bakso, Saos Tomat, Ikan Asin, Ikan Pindang dan Kerupuk Puli Di Kecamatan Jabung Kabupaten Malang (Kandungan Formalin, Boraks dan Rhodamin B). Program Studi Diploma III Gizi Malang Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. 2018. (Dibawah bimbingan: **Sulistiastutik**).

Kecamatan Jabung secara administratif termasuk dalam wilayah Kabupaten Malang. Dari hasil observasi sebelum penelitian pada sampel bakso, saos tomat, ikan asin, ikan pindang dan kerupuk puli yang diambil dari beberapa pedagang yang ada di Kecamatan Jabung Kabupaten Malang. Setelah dibiarkan dua hari dalam suhu ruang ikan pindang tidak membusuk dan tekstur ikan masih padat, sedangkan untuk sampel kerupuk puli teksturnya masih renyah meskipun tidak dimasukkan kedalam wadah tertutup rapat. Tujuan dari penelitian ini yaitu menganalisis mutu kimia bakso, saos tomat, ikan asin, ikan pindang dan kerupuk puli di Kecamatan Jabung Kabupaten Malang berdasarkan kandungan formalin, boraks dan rhodamin B.

Hasil uji kimia terhadap formalin menunjukkan 2 sampel ikan pindang mengandung formalin dan 4 sampel tidak mengandung formalin yaitu 2 sampel bakso dan 2 sampel ikan asin. Hasil uji kimia terhadap borak menunjukkan 2 sampel kerupuk puli mengandung boraks dan 2 sampel bakso tidak mengandung boraks. Hasil uji kimia terhadap rhodamin B pada saos tomat menunjukkan 1 sampel mengandung rhodamin B dan 1 sampel tidak mengandung rhodamin B. Disarankan perlu adanya pengawasan dan sosialisasi dari BPOM dan Dinas Kesehatan kepada produsen makanan untuk tidak menggunakan/menambahkan bahan tambahan makanan yang berbahaya dan dilarang penggunaannya untuk makanan. Serta perlu adanya sosialisasi kepada masyarakat agar mampu mengenali ciri-ciri makanan yang mengandung bahan tambahan pangan yang berbahaya seperti formalin, boraks dan rhodamin B.

Kata kunci : Bakso, Saos Tomat, Ikan Asin, Ikan Pindang, Kerupuk Puli, Formalin, Boraks, Rhodamin B