

STUDI LITERATUR IDENTIFIKASI FORMALIN SECARA KUALITATIF DENGAN MEMANFAATKAN ANTOSIANIN PADA BAHAN ALAM

Fany Bella Nur Azizah

Elok Widayanti., S. Si., M. Si.

ABSTRAK

Makanan yang baik yaitu makanan yang memenuhi standart keamanan pangan yang dimana tidak terdapat bahan beracun dan berbahaya bagi kesehatan. Akan tetapi, masih saja ditemukan produsen yang menggunakan bahan tambahan non pangan kedalam makanan seperti penggunaan formalin sebagai bahan pengawet dalam makanan. Untuk menghindari dampak buruk yang ditimbulkan oleh formalin terhadap kesehatan, Masyarakat dapat memanfaatkan kandungan antosianin pada bahan alam sebagai deteksi formalin dalam makanan. Antosianin dapat digunakan sebagai indikator formalin karena memiliki sifat sensitive terhadap formalin. Hal tersebut ditandai dengan adanya perubahan warna pada antosianin jika direaksikan dengan formalin. Pada studi literatur ini dilakukan dengan menggunakan metode *literature review* dengan sumber jurnal pada database online seperti *google scholar* dan portal Garuda dengan tujuan untuk mengetahui efektivitas antosianin pada bahan alam sebagai deteksi formalin serta mengetahui jenis ekstraksi yang baik dalam pengambilan antosianin pada bahan alam. Dari hasil study literatur dapat disimpulkan bahwa jenis ekstraksi yang baik digunakan dalam pengambilan antosianin pada bahan alam yaitu menggunakan metode maserasi serta bahan alam yang memiliki efektivitas yang baik dalam uji formalin secara kualitatif yaitu pada bunga mawar merah, ubi jalar ungu, stroberi, kulit buah naga, kubis ungu, duwet, dan umbi bit.

Kata Kunci: Antosianin, Formalin, Analiss Kualitatif