

ABSTRAK

Berliana Mustika Ayu, Analisis Kualitatif Kandungan Formalin Pada Tahu Sutra Yang Beredar Di Pasar Baru Porong Sidoarjo. Dibimbing oleh Riska Yudhistia Asworo, S.Si., M.Si.

Tahu sutra merupakan salah satu jenis tahu yang mengandung kadar air yang tinggi mencapai 85%, sehingga tahu sutra tidak dapat bertahan lama dan mudah rusak. Oleh karena itu, produsen maupun pedagang tahu sutra yang tidak bertanggung jawab menambahkan formalin, agar tahu dapat bertahan lebih lama. formalin merupakan bahan tambahan yang dilarang penggunaannya dalam makanan, karena dapat menyebabkan keracunan. Tujuan dilakukan penelitian ini adalah untuk mengetahui ada atau tidaknya zat pengawet berbahaya formalin berdasarkan perubahan warna yang terjadi pada tahu sutra yang beredar di Pasar Baru Porong Sidoarjo. Metode standar mengacu pada SNI 01-2894:1992 dengan menggunakan asam kromatofat sebagai larutan pereaksi, hasil positif akan menghasilkan senyawa kompleks yang berwarna merah keunguan. Sebelum dilakukan uji kandungan formalin, dilakukan uji organoleptik yang meliputi warna, bau, dan tekstur. Hasil yang didapatkan dari uji organoleptik yaitu empat dari lima sampel diduga mengandung formalin, karena memiliki ciri-ciri yang sama dengan tahu yang mengandung formalin. Oleh karena itu, dilakukan uji kualitatif untuk memastikan ada atau tidaknya kandungan formalin pada sampel tersebut. Hasil dari uji kualitatif tidak terdapat kandungan formalin dari lima sampel tahu sutra dengan begitu tahu sutra yang beredar di Pasar Baru Porong Sidoarjo telah memenuhi syarat mutu tahu yang telah diatur dalam SNI 3142:2018 .

Kata kunci: Tahu Sutra, Formalin, Uji Organoleptik, Uji Kualitatif Formalin