ANALISIS KUALITATIF KANDUNGAN FORMALIN PADA DAGING AYAM POTONG YANG DIJUAL DI PASAR DESA KEMANTREN KABUPATEN MALANG

Farhah*, Widwiastuti
Program Studi D3 Analisis Farmasi dan Makanan Poltekkes Kemenkes Malang
*Email: nailasyifaul2021@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Formalin merupakan zat kimia yang tidak boleh digunakan sebagai bahan tambahan pangan (BTP) berdasarkan Peraturan Badan Pengawasan Obat dan Makanan (PerBPOM) Nomor 22 Tahun 2023 tentang Bahan Baku yang Dilarang Dalam Pangan Olahan dan Bahan yang Dilarang Digunakan Sebagai Bahan Tambahan Pangan. Namun, penyalahgunaan penggunaan formalin pada bahan pangan masih banyak ditemukan, salah satunya pada daging ayam potong. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian terhadap kandungan formalin pada daging ayam potong yang beredar di Pasar Desa Kemantren Kabupaten Malang. **Tujuan:** Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui ada atau tidaknya kandungan formalin pada daging paha ayam potong *fillet* yang dijual di Pasar Desa Kemantren Kabupaten Malang berdasarkan perubahan warna yang terjadi dengan menggunakan reagen asam kromatofat. **Metode Penelitian:** Penelitian deskriptif kualitatif kandungan formalin pada daging paha ayam potong yang dijual di Pasar Desa Kemantren Kabupaten Malang menggunakan metode asam kromatofat sesuai dengan SNI 01-2894-1992. **Hasil Penelitian:** Hasil penelitian yang dilakukan menunjukkan bahwa 3 dari 6 sampel daging paha ayam potong *fillet* yang telah diuji dinyatakan positif mengandung formalin karena terjadi perubahan warna destilat setelah ditambah dengan asam kromatofat, yaitu dari kuning menjadi cokelat muda/cokelat. **Kesimpulan:** Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa sebanyak 50 % dari total sampel yang dianalisis yaitu, 3 dari 6 sampel daging paha ayam potong *fillet* yang dijual di Pasar Desa Kemantren Kabupaten Malang positif mengandung formalin.

Kata Kunci: Formalin, Daging Ayam Potong, Uji Kualitatif, Asam Kromatofat