

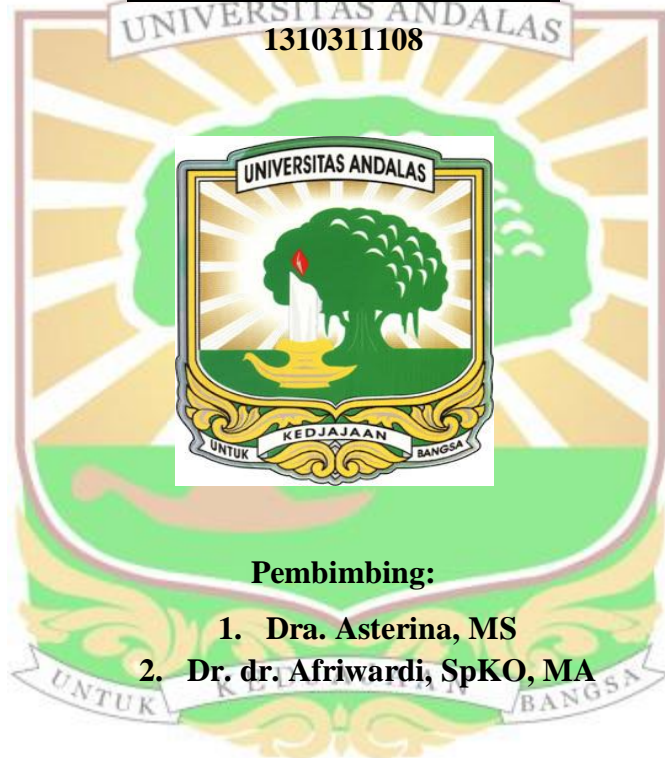
**Identifikasi Formalin Pada Buah Anggur Dan Apel Yang Dijual Di Pasar Raya
Padang**

SKRIPSI

OLEH:

NUDIYA DINA RAMADHANI

1310311108



Pembimbing:

- 1. Dra. Asterina, MS**
- 2. Dr. dr. Afriwardi, SpKO, MA**

Fakultas Kedokteran

Universitas Andalas

Padang

2016

ABSTRAK

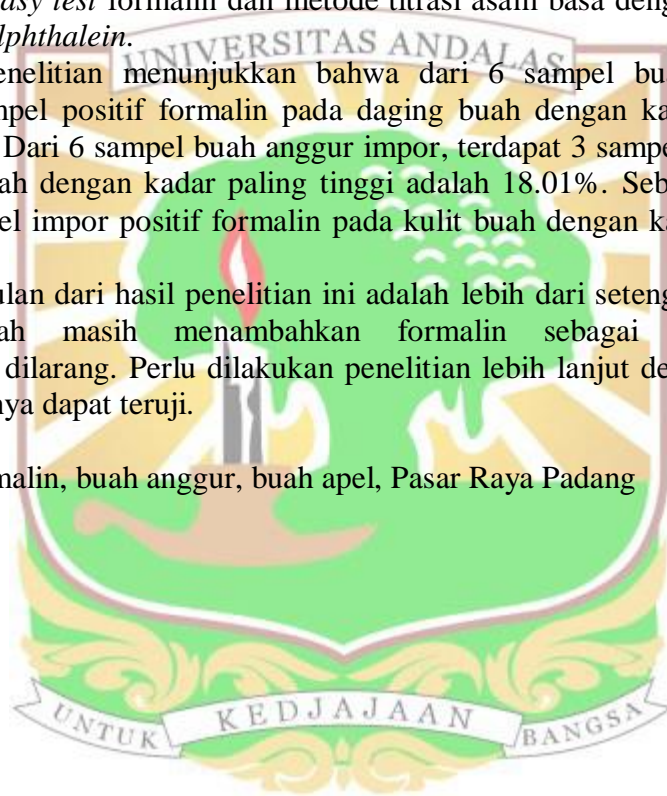
Buah anggur dan apel merupakan buah-buahan yang banyak digemari oleh masyarakat. Kedua buah ini cepat membusuk dan harus disimpan pada suhu 0°C – $7,2^{\circ}\text{C}$ agar tahan 2 – 4 minggu sehingga diduga pedagang menambahkan formalin sebagai pengawet. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi serta mengetahui kadar formalin pada buah anggur dan apel yang dijual di Pasar Raya Padang.

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Kimia Fakultas Kedokteran Universitas Andalas dari Juni 2016 – Juli 2016. Jenis penelitian ini adalah deskriptif dengan sampel sebanyak 30 buah. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah test kit *easy test* formalin dan metode titrasi asam basa dengan menggunakan indikator *phenolphthalein*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 6 sampel buah anggur lokal, sebanyak 3 sampel positif formalin pada daging buah dengan kadar paling tinggi adalah 18.01%. Dari 6 sampel buah anggur impor, terdapat 3 sampel positif formalin pada daging buah dengan kadar paling tinggi adalah 18.01%. Sebanyak 10 dari 18 sampel buah apel impor positif formalin pada kulit buah dengan kadar paling tinggi adalah 16.01%.

Kesimpulan dari hasil penelitian ini adalah lebih dari setengah pedagang dan distributor buah masih menambahkan formalin sebagai pengawet yang penggunaannya dilarang. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan metode lain agar kebenarannya dapat teruji.

Kata kunci: formalin, buah anggur, buah apel, Pasar Raya Padang



ABSTRACT

Grapes and apples are liked by many people. They are easily rot and must be saved on $0^{\circ}\text{C} - 7,2^{\circ}\text{C}$ in order to hold out 2 – 4 weeks so that the seller assumed giving formalin as preservative. The goal of this research are to identify and to know the qualitative analysis of formalin on grapes and apples which are sold in Pasar Raya Padang.

This research was conducted at Chemistry Laboratory of Medical Faculty of Andalas University from June 2016 to July 2016. This research was a descriptive study with 30 samples. The instrument which used in this research are easy test formalin test kit and acid base titration method using *phenolphthalein* indicator.

The result of this research indicates that from 6 local grape samples, 3 of them are positive contain formalin on flesh of fruit with 0,18% as highest content, 3 of 6 import grape are positive contain formalin on flesh of fruit with 0,18% as highest content and 10 of 18 import apple samples are positive contain formalin on rind with 0,16% as highest content.

The conclusion of this research is more than half of the fruit sellers and distributor still using formalin as preservative which is prohibited use. It required for further research with the other method in order to the truth of this research can be tested.

Keywords: formalin, grapes, apples, Pasar Raya Padang

