

ABSTRAK

Risna Dj Poma. 2013. Uji Kandungan Formalin Pada Mie Basah Yang Dijual Di Lingkungan Kampus Universitas Negeri Gorontalo Tahun 2013. Skripsi, Jurusan Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Dan Keolahragaan. Pembimbing I dr. Zuhriana K. Yusuf, M.Kes dan Ramly Abudi, S.Psi, M.Kes Pembimbing II.

Penggunaan BTP (bahan tambahan pangan) dapat meningkatkan atau mempertahankan kualitas daya simpan, sehingga penggunaan bahan tambahan pangan masih tinggi. Salah satunya yaitu penggunaan bahan tambahan pangan yang di larang, yakni penggunaan Formalin. Formalin adalah pengawet yang merupakan bahan kimia beracun dan berbahaya bagi kesehatan manusia. Penelitian bertujuan untuk mengetahui ada tidaknya kandungan Formalin pada Mie Basah yang dijual di lingkungan Kampus UNG (Universitas Negeri Gorontalo).

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan populasi adalah Mie Basah pada seluruh penjual Mie Bakso dan Mie Pangsit yang berada di lingkungan Kampus UNG. Teknik pengambilan sampel dalam penelitian ini diambil secara *accidental sampling* sehingga didapatkan 15 sampel mie basah di lingkungan Kampus UNG. Pemeriksaan kandungan Formalin pada mie basah diuji dengan metode kolorimetri di LPPMHP (Laboratorium Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan) Kota Gorontalo. Hasil penelitian dianalisis kemudian disajikan dalam bentuk tabel dan narasi.

Hasil penelitian pada 15 sampel mie basah memberikan hasil negatif yang menunjukkan bahwa mie basah yang dijual di lingkungan Kampus UNG tidak mengandung formalin. Hal ini dapat didukung oleh Permenkes RI No.722/menkes/per/IX/88 yang menyatakan bahwa formalin tidak diperbolehkan ditambahkan dalam makanan.

Kesimpulan bahwa mie basah yang dijual di lingkungan Kampus Universitas Negeri Gorontalo tidak mengandung formalin. Adapun saran yang dapat diberikan yaitu untuk pihak terkait agar selalu memberikan penyuluhan dan penyebaran ilmu pengetahuan mengenai formalin dan bahayanya. Dan untuk masyarakat tetap berhati-hati, hal ini mengingat karena kandungan formalin pernah ditemukan di kota gorontalo di dalam makanan Mie.

Kata Kunci: Formalin, Mie Basah

ABSTRACT

Risna Dj. Poma. 2013. The Determination of Formalin in Noodles Sold in Universitas Negeri Gorontalo Neighborhood. 2013. Skripsi. Department of Public Health, Faculty of Sports and Health Sciences. The principal supervisor was dr. Zuhriana k. Yusuf, M.Kes and the co-supervisor was Ramly Abudi, S.Psi, M.Kes

The use food additives can increase or sustain storability quality. One of them is the use of banned food additives which is formalin. Formalin is a preservatives that is kind of toxic chemicals and dangerous for human health. The purpose of this research is to investigate the formalin in noodles sold in Universitas Negeri Gorontalo neighborhood.

This was a descriptive research. The population was noodles in all meatballs noodles and dumpling noodles seller in Universitas Negeri Gorontalo Neighborhood. Sample was chosen by using accidental sampling method so 15 samples of noodles are derived in Universitas Negeri Gorontalo Neighborhood. The formalin in noodles is determined with colorimetric method in LPPMHP (*Laboratorium Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan/Fishery Result Quality Testing and Developing Laboratory*) of Gorontalo CityThe data result was analyzed through univariate and presented in table and narration form.

. The result in 15 samples is negative which show that noodles sold in Universitas Negeri Gorontalo neighborhood do not contain formalin. This is supported by Permenkes RI No. 722/menkes/per/IX/88 which stated that formalin is forbidden to be added in food.

The conclusion of the research is that noodles sold in Universitas Negeri Gorontalo neighborhood do not contain formalin. It is suggested that related parties should give a counseling and knowledge about formalin and its dangers. Public should aware because the formalin have been founded in noodles sold in Gorontalo city.

Keywords: Formalin, Noodles