

ABSTRAK

Nama : Listya Puspita
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Judul : Identifikasi Penggunaan Formalin Pada Cabai Merah, Bawang Merah, dan Bawang Putih Giling di Pasar Tradisional Kecamatan Tambun Selatan
Dosen Pembimbing : Ir. Muhami M.S , IPM dan Ir. Shinta Leonita, S.TP, M.Si

Cabai merah, bawang merah, dan bawang putih giling merupakan bubuk hasil penggilingan dari bahan segar dengan masa simpan yang rendah, sehingga terdapat kemungkinan pedagang menambahkan pengawet untuk memperpanjang masa simpannya. Formalin adalah salah satu pengawet yang dilarang penggunaannya dalam bahan pangan. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan informasi dan data tentang penggunaan formalin pada cabai merah, bawang merah, dan bawang putih giling yang dijual di pasar tradisional Kecamatan Tambun Selatan, selain itu juga untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan sikap dari pedagang dan konsumen bumbu giling di pasar tersebut. Penelitian bersifat eksploratif. Metode yang digunakan adalah analisis kualitatif dengan pereaksi Nash dan Asam Kromatofat serta analisis kuantitatif dengan Spektrofotometri UV-Vis. Hasil penelitian dari 33 sampel di empat pasar tradisional Kecamatan Tambun Selatan menunjukkan bahwa tidak ditemukan formalin pada cabai merah, bawang merah, dan bawang putih giling. Survei pengetahuan dan sikap dilakukan pada 11 orang pedagang bumbu giling dan 20 orang konsumen. Hasil survei menunjukkan pedagang dan konsumen memiliki pengetahuan dan sikap yang baik tentang bahan tambahan pangan, persepsi bumbu giling yang baik dan aman dikonsumsi, serta tentang formalin.

Kata kunci : Formalin, cabai merah giling, bawang merah giling, bawang putih giling, pengetahuan, sikap

ABSTRACT

Name : Listya Puspita
Study Program : Agricultural Industry Technology
Title : Identification of the Use of Formalin in Red Chilies, Shallots, and Ground Garlic in the Traditional Market of South Tambun District
Conselor : Ir. Muhami M.S , IPM and Shinta Leonita, S.TP, M.Si

Red chilies, shallots, and ground garlic are slurries milled from fresh ingredients with a low shelf life, so there is a possibility for traders to add preservatives to extend their shelf life. Formalin is one of the preservatives that is prohibited from being used in foodstuffs. This study aims to obtain information and data on the use of formalin in red chilies, shallots, and ground garlic sold in the traditional market of South Tambun District, in addition to knowing the level of knowledge and attitudes of traders and consumers of ground spices in the market. Research is exploratory. The methods used are qualitative analysis with nash reagents and chromatophic acid and quantitative analysis with UV-Vis spectrophotometry. The results of a study of 33 samples in four traditional markets of South Tambun District showed that no formalin was found in red chilies, shallots, and ground garlic. The knowledge and attitude survey was conducted on 11 milled seasoning traders and 20 consumers. The survey results show that traders and consumers have good knowledge and attitudes about food additives, perceptions of good ground spices and safe for consumption, and about formalin.

Keywords: *Formalin, ground red chilies, ground shallots, ground garlic, knowledge, attitude*