

STUDI ANALISIS IDENTIFIKASI KANDUNGAN FORMALIN DALAM AYAM POTONG YANG DIJUAL DI PASAR TRADISIONAL SEMARANG TAHUN 2012

IKA SUWARTININGSIH

*Program Studi Kesehatan Masyarakat - S1, Fakultas
Kesehatan, Universitas Dian Nuswantoro Semarang*

URL : <http://dinus.ac.id/>

Email : kittie.situmorang@yahoo.com

ABSTRAK

Formalin adalah bahan kimia berbentuk cair yang digunakan untuk mengawetkan mayat dan juga bahan kimia industri. Hasil survei awal sebanyak 3 sampel terdapat 2 sampel mengandung formalin. Tujuan penelitian adalah untuk mengidentifikasi keberadaan formalin dalam ayam potong yang dijual di pasar tradisional kota Semarang tahun 2012.

Jenis penelitian adalah deskriptif untuk mengetahui keberadaan formalin dalam ayam potong melalui pemeriksaan kuantitatif, observasi ciri fisik pada ayam potong dan pengujian laboratorium dengan cara pendekatan cross sectional. Pengambilan sampel pada 40 penjual ayam potong di 5 lokasi pasar tradisional di kota Semarang.

Berdasarkan hasil diperoleh ayam potong yang mengandung formalin sebanyak 14 sampel dengan ciri-ciri fisik sebagai berikut 78,6% berwarna putih pucat, 21,4% putih kebiruan, dan 21,4% berbau amis, 78,6% tidak berbau amis, sedangkan 57,2% bertekstur kaku dan 42,8% bertekstur lembek. Untuk ayam yang tidak mengandung formalin sebanyak 26 sampel, mempunyai ciri-ciri fisik sebesar 100% mempunyai warna putih kemerahan segar, bau amis, dan bertekstur lembek.

Kesimpulan bahwa ayam potong yang di jual di pasar tradisional Semarang ada yang berformalin, saran bagi para konsumen ayam sebaiknya memilih ayam potong yang tidak berciri-ciri mengandung formalin seperti tidak busuk dalam waktu 1 sampai 2 hari, bau menyengat tapi tidak amis, dagingnya kaku dan berwarna putih pucat.

Kata Kunci : Formalin, ayam potong, pasar tradisional

IDENTIFICATION ANALYSIS ON FORMALDEHYDE IN CHICKEN MEAT SOLD IN TRADITIONAL MARKETS IN SEMARANG 2012

IKA SUWARTININGSIH

Program Studi Kesehatan Masyarakat - S1, Fakultas Kesehatan, Universitas Dian Nuswantoro Semarang

URL : <http://dinus.ac.id/>

Email : kittie.situmorang@yahoo.com

ABSTRACT

Formaldehyde is chemical liquid used to preserve dead bodies and industrial chemicals. The initial survey showed that formaldehyde was found in two out of three samples. The research objective is to identify the presence of formaldehyde in the chicken meat sold in Semarang traditional markets in 2012.

Descriptive research was used to recognize presence of formaldehyde in the chicken meat through quantitative examination, physical characteristics observation on the chicken meat and laboratory testing with cross sectional approach. Sampling has been done at 40 sellers chicken meat in 5 traditional markets in Semarang.

From 40 samples taken from chicken meat sellers, 14 samples contain formaldehyde with the physical features as follows. The samples are 78.6% white pale, 21.4%, bluish-white, 21.4% smells fishy, 78.6% does not smell fishy, while 57, 2% has stiffer texture and 42.8% are tender. For non-formaldehyde chicken meat, there were 26 samples that have the physical characteristics of 100% reddish white in color fresh, fishy and tender.

The conclusion taken from the research is that some of the chicken meat sold in traditional markets in Semarang contains formaldehyde. That's the reason why the consumers should be aware of formaldehyde chicken meat that stays fresh within 1 to 2 days, smells too fishy, and has a stiff texture in a pale-white color.

Keyword : Formalin, ayam potong, pasar tradisional