

ABSTRAK

UJI KUALITATIF FORMALIN PADA AYAM PEDAGING DI PASAR SARIJADI KOTA BANDUNG TAHUN 2014

Purnomo Sihalo, 2014 Pembimbing 1: dr. Fen Tih, M.Kes.

Pembimbing 2: dr. Grace Puspasari, M.Gizi

Pola konsumsi pangan di Indonesia masih belum sesuai dengan pedoman gizi seimbang. Konsumsi protein dari pangan hewani dan kacang-kacangan hanya mencapai sekitar 60% dari nilai ideal. Daging ayam Pedaging memiliki potensi yang besar untuk pemenuhan kebutuhan konsumsi protein hewani masyarakat Indonesia karena produksinya yang lebih cepat. Akan tetapi, pemotongan daging ayam secara tradisional dengan sanitasi yang kurang baik menyebabkan daging ayam pedaging tidak dapat disimpan lama, sehingga sebagian pedagang terpaksa menggunakan bahan pengawet kimia yang dapat membahayakan kesehatan, seperti formalin atau boraks

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui banyaknya produk daging ayam pedaging yang mengandung formalin di Pasar Sarijadi Kota Bandung pada tahun 2014.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan rancangan penelitian *cross-sectional*. Kandungan formalin diuji secara kualitatif dengan metode asam kromatopat.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa dari 16 sampel daging ayam pedaging yang telah dilakukan pemeriksaan tidak ada sampel yang teruji positif untuk formalin.

Tidak ada sampel daging ayam pedaging dari Pasar Sarijadi Kota Bandung yang positif mengandung formalin.

Kata Kunci: ayam broiler, formalin, uji kualitatif

ABSTRACT
FORMALDEHYDE QUALITATIVE TESTING ON BROILER CHICKEN
SAMPLES IN SARIJADI TRADITIONAL MARKET, BANDUNG, 2014

Purnomo Sihalo, 2014

1st Advisor: dr. Fen Tih, M.Kes.

2nd Advisor: dr. Grace Puspasari, M.Gizi

Background. *Currently, the dietary habits of the Indonesian populace had not fulfilled a balanced nutrition scheme. The consumption of proteins from animal or plant sources had only reached 60% of the ideal level. Broiler chickens have a significant potential to satisfy the need for protein within the Indonesian people's diet due to their faster production rate. Unfortunately, traditional butchery with unsanitary conditions led to the quicker decomposing of chicken meat, which cause some butchers to use dangerous chemical preservatives such as formaldehyde or borax.*

Aim. *This study aims to determine the number of broiler chicken samples which contain formaldehyde in the Sarijadi traditional market, Bandung within the period of 2014.*

Method. *This study is a descriptive, cross-sectional study performed on Broiler chickens samples from the Sarijadi traditional market, Bandung. Formalin content is qualitatively tested using chromotropic acid method.*

Results. *The results of this study showed that none of the 16 collected of broiler chicken samples tested positive for formaldehyde.*

Conclusion. *No broiler chicken sample from the Sarijadi traditional market, Bandung contain formaldehyde.*

Keywords: *broiler chicken, formaldehyde, qualitative testing*

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	i
SURAT PERNYATAAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	iii
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR ISTILAH.....	xiii

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang	1
1.2. Identifikasi Masalah	2
1.3. Maksud dan Tujuan	2
1.3.1. Maksud Penelitian	2
1.3.2. Tujuan Penelitian.....	2
1.4. Manfaat Penelitian.....	3
1.4.1. Manfaat Ilmiah	3
1.4.2. Manfaat Praktis	3
1.5. Landasan Teori.....	3

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Ayam Broiler atau Ayam Pedaging	5
2.2. Protein	8
2.2.1. Sumber Protein	8
2.3. Ayam Broiler atau Ayam Pedaging	9
2.3.1. Komposisi Daging Ayam Pedaging.....	11
2.3.2. Taksonomi Ayam Pedaging / Ayam Broiler	12
2.4. Bahan Tambahan Pangan (<i>Food Additive</i>)	13

2.4.1.	Penggolongan Bahan Tambahan Pangan	14
2.4.2.	Bahan Pengawet Makanan dan Minuman.....	17
2.4.3.	Tujuan Penggunaan Bahan Pengawet	21
2.4.4.	Persyaratan Umum Untuk Bahan Pengawet Kimia	21
2.5.	Formalin	22
2.5.1.	Fungsi Formalin	23
2.5.2.	Sifat Formalin.....	24
2.5.3.	Dampak Penggunaan Formalin Terhadap Kesehatan	26
2.5.4.	Metode Pengujian Formalin	28

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

3.1	Alat dan Bahan Penelitian	30
3.1.1	Alat Penelitian	30
3.1.2	Bahan Penelitian.....	30
3.2	Subjek Penelitian.....	30
3.2.1	Waktu dan Tempat Penelitian.....	31
3.3	Metode Penelitian.....	31
3.3.1	Desain Penelitian	31
3.3.2	Besar Sampel.....	31
3.4	Definisi Variabel.....	31
3.4.1	Variabel Dependen.....	31
3.4.2	Variabel Independen.....	32
3.5	Prosedur Kerja.....	32
3.5.1	Teknik Pengambilan Sampel	32
3.5.2	Uji Kualitatif Formalin dengan Metode Asam Kromatopat.....	33

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1	Hasil Penelitian	34
4.2	Pembahasan.....	35

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1.	Kesimpulan	39
5.2.	Saran	39

DAFTAR PUSTAKA.....	40
LAMPIRAN	44
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	47

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Komposisi Kimia Daging Ayam Dalam 100 Gram Bahan.....	12
Tabel 2.2. Karakteristik Formaldehid	24
Tabel 4.1. Hasil Analisis Kandungan Formalin Dalam Daging Ayam Pedaging yang Dibeli Pada Tanggal 15 Juli 2014.....	34

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Perkembangan Konsumsi Daging Ayam Ras dan Buras Dalam Rumah Tangga Di Indonesia, 2002 – 2012 dan Prediksi Tahun 2013-2014	13
Gambar 2.2 Reaksi Formalin Dengan Asam Kromatopat	29
Gambar 4.1 Hasil Analisis Kandungan Formalin Dalam Daging Ayam Pedaging Berdasarkan Perubahan Warna.....	35

DAFTAR SINGKATAN

- BTP (Bahan Tambahan Pangan)
- PUGS (Pedoman Umum Gizi Sehat)
- SDM (Sumber Daya Manusia)