

Perbandingan selektivitas metode analisis formaldehida menggunakan pereaksi asam kromatropat dan pereaksi nash dengan adanya asap cair, kurkumin, atau vanillin dalam sampel tahu

Sinurat, Apriani Vera Sarjanita, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20175870&lokasi=lokal>

Abstrak

Metode analisis formaldehida dapat dilakukan dengan spektrokolorimetri dengan menggunakan pereaksi asam kromatropat dan pereaksi Nash. Namun pereaksi ini tidak selektif hanya pada formaldehida. Telah dilaporkan kedua pereaksi berinterferensi dengan bahan kimia lain seperti aldehida, fenol, beberapa logam. Penelitian ini bertujuan untuk membandingkan selektivitas pereaksi asam kromatropat dan pereaksi Nash terhadap bahan tambahan makanan seperti asap cair, kurkumin, dan vanillin dalam sampel tahu. Hasil penelitian menunjukkan bahwa asap cair atau kurkumin dalam sampel tahu mengganggu analisis formaldehida dengan pereaksi asam kromatropat maupun pereaksi Nash. Vanillin dalam sampel tahu mengganggu analisis formaldehida dengan pereaksi asam kromatropat, tetapi dengan pereaksi Nash hanya pada konsentrasi 0,1% sampai 1%. Pereaksi Nash lebih selektif dibanding pereaksi asam kromatropat untuk analisis formaldehida dalam sampel tahu yang mengandung asap cair, kurkumin, atau vanillin.