

Skrining peraksi spot test untuk deteksi kandungan formalin pada bahan pangan

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20438947&lokasi=lokal>

Abstrak

Penggunaan bahan tambahan makanan berbahaya seperti formalin akhir-akhir ini menjadi perhatian yang serius dikarenakan efeknya yang membahayakan kesehatan tubuh manusia dan berpotensi menyebabkan kanker. Penelitian bertujuan untuk melakukan skrining pereaksi yang dapat digunakan untuk mendeteksi formalin. Metode Spot Test digunakan untuk tujuan kepraktisan, sekaligus untuk mengetahui sensitivitas dan selektivitas pereaksi pada bahan pangan. Hasil pengujian beberapa pereaksi menunjukkan bahwa pereaksi Schiff merupakan pereaksi yang relatif paling memuaskan dengan selektivitas dan sensitivitas pereaksi hingga 10 ppm. Pengembangan pereaksi dengan menambahkan CuSO_4 serta CuSO_4 dan FeCl_3 dapat meningkatkan sensitivitas sampai 0,01 ppm. Walaupun didapatkan sensitivitas yang memuaskan, akan tetapi selektivitas pereaksi ternyata masih kurang baik jika diuji terhadap formalin di dalam bahan pangan