

**FAKULTAS KEDOKTERAN DAN ILMU KESEHATAN
MUHAMADIYAH MAKASSAR
Skripsi, Agustus 2025**

**ANALISIS KANDUNGAN FORMALIN PADA MIE BASAH YANG
BEREDAR DI KECAMATAN SOMBA OPU KABUPATEN GOWA SECARA
SPKETROFOTOMETRI UV-VIS**

ABSTRAK

Latar Belakang : Makanan yang paling sering ditambahkan bahan pengawet seperti formalin salah satunya adalah mie basah. Kadar air pada mie basah bisa mencapai sekitar 52%, kandungan air yang tinggi ini juga menyebabkan mie basah memiliki umur simpan yang relatif singkat sehingga tidak jarang makanan seperti mie basah ditambahkan pengawet seperti formalin agar lebih tahan lama.

Tujuan Penelitian : Untuk mengetahui kandungan dan kadar formalin pada mie basah yang beredar di Kecamatan Somba Opu Kabupaten Gowa menggunakan metode Spektrofotometri UV-Vis.

Metode Penelitian : Metode penelitian yang dilakukan adalah eksperimental laboratorium. Populasi penelitian adalah mie basah yang beredar di Kecamatan Somba Opu Kabupaten Gowa. Analisis kadar formalin menggunakan uji kualitatif dengan pereaksi warna dan uji kuantitatif menggunakan spektrofotometri UV-Vis

Hasil Penelitian : Pada analisis kualitatif menggunakan pereaksi KMnO_4 dan *Test kit* pada ke-6 sampel mie basah yaitu negatif mengandung formalin. Dari kedua metode tersebut ke-6 sampel mie basah tidak mengalami perubahan warna. sampel A1 sebesar 22,475 (mg/kg), sampel A2 sebesar 10,864 (mg/kg), sampel A3 sebesar 10,247 (mg/kg), sampel B1 sebesar 34,698 (mg/kg), sampel B2 sebesar 33,201 (mg/kg) dan sampel B3 sebesar 31,165 (mg/kg). Berdasarkan hasil penelitian kadar paling tinggi pada sampel B1 sebesar 34,698 (mg/kg).

Kata Kunci : Mie basah, Formalin, Kabupaten Gowa, Spektrofotometri UV-Vis.