

IDENTIFIKASI KANDUNGAN FORMALIN PADA MIE BASAH YANG DIGUNAKAN WARUNG MIE JAWA DI SEKITAR KAMPUS UNIVERSITAS DIPONEGORO

DHANTI RIZKY SALSABILLA – 25010111130193

(2015 - Skripsi)

Mie Jawa menggunakan mie basah sebagai bahan dasar pembuatannya. Mie basah memiliki umur simpan pendek yaitu 24-36 jam pada suhu ruang, sehingga cepat mengalami pembusukan. Pengawetan mie basah menggunakan formalin tidak diperbolehkan. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi kandungan formalin pada mie basah di warung mie Jawa di sekitar kampus Universitas Diponegoro. Analisa data secara deskriptif. Desain penelitian yaitu *cross sectional* dengan teknik survei. Data dikumpulkan melalui wawancara dan pemeriksaan laboratorium. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 46,66% mie basah di warung mie Jawa mengandung formalin. Kadar rata-rata formalin yaitu 8,445 ppm. Pedagang mie Jawa mendapatkan mie basah dari pasar 73,3%, dari produsen 23,3% dan produksi sendiri 3,3%. Pedagang warung mie Jawa memiliki tingkat pengetahuan tentang formalin baik 56,7% dan pengetahuan tentang formalin kurang 43,3%. Pedagang memiliki sikap larangan penggunaan formalin yang mendukung 53,3% dan kurang mendukung 46,7%. Pedagang warung mie Jawa akan membuang mie basah yang tidak habis 63,3%, dikeringkan 16,7%, disimpan di lemari es 13,3% dan dimakan sendiri 6,7%. Berdasarkan hasil tersebut disarankan perlunya pembinaan, pengawasan dan pemeriksaan secara periodik terhadap penggunaan formalin dalam makanan.

Kata Kunci: Formalin, Mie Jawa, mie basah