

STUDI IDENTIFIKASI KANDUNGAN FORMALDEHID PADA BUAH ANGGUR IMPOR DI PASAR MODERN  
DI KOTA SEMARANG

OCKTAVIA CRISTYARI SUWANDI – 25010112130328

(2019 - Skripsi)

Formalin (formaldehid 37% dan methanol) merupakan senyawa berbahaya dan karsinogenik. Formalin sering disalahgunakan untuk mengawetkan makanan terutama buah impor salah satunya yaitu buah anggur impor. Hal ini dikarenakan proses distribusi yang panjang dari negara importir menuju Indonesia dapat merusak kualitas buah anggur. Tujuan penelitian ini yaitu melakukan survey identifikasi kandungan formaldehid pada buah anggur impor yang di jual di pasar modern di Kota Semarang. Metode analisis yang digunakan pada penelitian ini adalah analisis kuantitatif menggunakan metode spektrofotometri. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebanyak 26 sampel teridentifikasi mengandung formaldehid dengan kadar formaldehid pada sampel buah anggur impor antara 102,00 – 19,50 mg/kg. Sebanyak 96,15% buah anggur impor mengandung kadar formaldehid diatas nilai batas alami formaldehid pada buah anggur dengan karakteristik mayoritas adalah memiliki aroma yang bukan khas buah anggur serta tangkai layu namun kondisi buah masih segar dan keras

**Kata Kunci:** Formaldehid, buah anggur impor, pasar modern, spektrofotometri