

ABSTRAK

PENGARUH KOSENTRASI BELIMBING WULUH (*Averrhoa bilimbi*) TERHADAP KADAR FORMALIN PADA BAKSO

Gilang Robi Sadino¹, Ariffialdi Nurhidayatullah², Fath Dwisari³

Politeknik 'Aisyiyah Pontianak

Email: gilang.robi007@gmail.com

Bakso adalah makanan yang terbuat dari bahan utama daging yang dihaluskan, lalu dicampur dengan bahan lain, dibuat menjadi bola-bola, dan kemudian direbus. Berbeda dengan sosis, bakso dibuat tanpa pengawetan, dikemas dan diasap. Usaha pengawetan yang bisa dilakukan cukup beragam, mulai dari proses pengeringan, penggaraman, pendinginan, penambahan zat kimia, pengalengan, sampai dengan penggunaan radiasi. Namun, proses pengawetan bahan makanan dengan cara menambahkan zat kimia formalin merupakan hal yang dilarang. Maka dari itu penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan kadar formalin sebelum dan sesudah pemberian perasan kosentrasi belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*) terhadap penurunan kadar formalin pada bakso dan mengetahui konsentrasi perasan buah belimbing wuluh yang paling efektif dalam menurunkan kadar formalin dalam bakso. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen semu, dengan desain penelitian *pre* dan *post*. Kandungan formalin dalam bakso dengan perendaman belimbing wuluh didapatkan hasil masing-masing yaitu untuk konsentrasi 30% (89,88 mg/L), 40% (87,77 mg/L), dan 50% (42,15 mg/L), dengan nilai kadar awal (kontrol) sebesar 123,5 mg/L. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan kadar formalin sebelum dan sesudah pemberian perasan kosentrasi belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*) terhadap penurunan kandungan formalin pada bakso, dengan konsentrasi belimbing wuluh 50% paling efektif untuk menurunkan kandungan formalin dalam bakso.

Kata kunci: bakso, belimbing wuluh, formalin

ABSTRAK

THE EFFECT OF CONCENTRATION OF BELIMBING WULUH (*Averrhoa bilimbi*) ON FORMALINE LEVELS IN MEATBALLS

Gilang Robi Sadino¹, Ariffialdi Nurhidayatullah², Fath Dwisari³

Politeknik 'Aisyiyah Pontianak

Email: gilang.robi007@gmail.com

Meatballs are food made from the main ingredient of mashed meat, then mixed with other ingredients, made into balls, and then boiled. Unlike sausages, meatballs are made without preservatives, packaged and smoked. Preservation of meatballs are quite diverse, starting from the process of drying, salting, cooling, adding chemicals, canning, to the use of radiation. However, the process of preserving food ingredients by adding the chemical formaldehyde is prohibited. Therefore, this study aims to determine differences in formalin levels before and after administration of belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*) concentration on reducing formalin levels in meatballs and to determine the concentration of belimbing wuluh feelings that is most effective in reducing formalin levels in meatballs. This study used a quasi-experimental method, with a pre and post research design. The result obtained for each concentration of formalin reduction respectively: 30% (104.88 mg/L), 40% (87.76 mg/L), and 50% (42.15 mg/L), with control of 123.5 mg/L. The results showed that there were differences in formalin levels before and after administration of belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*) concentration to reduce the formalin level in meatballs, with 50% of belimbing wuluh concentration as the most effective concentration for reducing the formalin level in meatballs.

Keyword: belimbing wuluh, formalin, meatball