

SKRIPSI

DETEKSI FORMALIN PADA BUAH ANGGUR (*Vitis vinifera*) DI PASAR TRADISIONAL KABUPATEN ROKAN HULU

Oleh :

EKA REZKY SYAHPUTRA

NIM. 1827043



**PROGRAM STUDI AGROTEKNOLOGI
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS PASIR PENGARAIAN
ROKAN HULU
2022**

HALAMAN PENGESAHAN

DETEKSI FORMALIN PADA BUAH ANGGUR (*Vitis vinifera*) DI PASAR TRADISIONAL KABUPATEN ROKAN HULU

Oleh :

EKA REZKY SYAHPUTRA

NIM. 1827043

Di Setujui :

Pembimbing I

Al Muzafri, S.TP, M.Si
NIDN:1019128901

Pembimbing II

Ir.Edward Bahar. MP.Ph.D
NIDN:1024066401

Mengetahui :

Ketua Program Studi



Agroteknologi

Al Muzafri, S.TP, M.Si
NIDN:1019128901

Dekan



Fakultas Pertanian

Lufita Nur Alfiah, SP, M.Si
NIDN:1013038203

LEMBAR PENGESAHAN PENGUJI

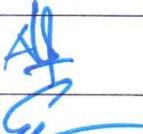
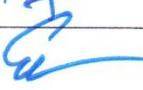
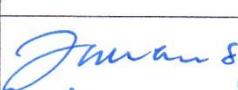
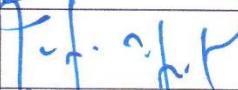
Nama : EKA REZKY SYAHPUTRA

Nim : 1827043

Program Studi : Agroteknologi

Judul Skripsi : Deteksi Formalin pada Buah Anggur(*Vitis vinifera*) di Pasar

Tradisional Kabupaten Rokan Hulu

NO	NAMA PENGUJI	JABATAN	TANDA TANGAN
1	Al Muzafriz, M.Si	Pembimbing 1	
2	Ir. Edward Bahar, MP, Ph.D	Pembimbing 2	
3	Dr. Yuliana Susanti, M.Si	Penguji 1	
4	Lufita Nur Afifah, M.Si	Penguji 2	
5	Khusnu Abdillah Siregar, SP., MP	Penguji 3	

Diketahui



LEMBAR PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : EKA REZKY SYAHPUTRA
NIM : 1827043
Program Studi : Agroteknologi
Judul Skripsi : Identifikasi Formalin pada Buah Anggur (*Vitis vinifera*) di Pasar Tradisional Kabupaten Rokan Hulu

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi ini merupakan hasil karya saya sendiri dan sepanjang pengetahuan saya tidak pernah diajukan untuk memperoleh gelar akademis di suatu instansi pendidikan serta terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis oleh orang lain, kecuali secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka. Apabila dikemudian hari ditemukan unsur plagiat, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar akademik yang telah diperoleh serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di perguruan tinggi. Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Pasir Pengaraian, 12 Februari 2022



EKA REZKY SYAHPUTRA
NIM: 1827043

RINGKASAN

Anggur mempunyai nilai gizi yang baik seperti vitamin, mineral, karbohidrat dan senyawa fitokimia. Selain itu anggur juga mempunyai efek antioksidan, antikanker, antiinflamasi, antiaging dan mikroba (Xia et al., 2010). Buah ini cepat membusuk keadaan ini membuat penjual menambahkan bahan pengawet seperti formalin dengan cara mengolesi, menyuntik, menyemprot, bahkan merendam buah ini dalam larutan formalin (Nugraheni, 2010). Formalin merupakan salah satu pengawet yang memiliki kemampuan baik dalam mengawetkan.

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui ada atau tidaknya formalin pada buah anggur merah yang dijual di pasar tradisional Kabupaten Rokan Hulu. Lokasi pengambilan sampel anggur merah ini adalah beberapa pasar dari 8 Kecamatan yaitu, Kecamatan Kunto Darussalam, Kecamatan Bangun Purba, Kecamatan Tambusai, Kecamatan Kabun, Kecamatan Kepenuhan Hulu, Kecamatan Rambah Hilir, Kecamatan Ujung Batu dan Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan melihat perubahan sampel yang diuji menggunakan pereaksi *Reagent Rapit Test Kit Formalin*. Berdasarkan penelitian yang dilakukan dapat

disimpulkan bahwa dari 16 sampel diambil di 8 kecamatan Kabupaten Rokan Hulu di indikasi semua positif mengandung formalin.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah Subhanahu Wa Ta'ala yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini yang berjudul "**Deteksi Formalin pada Buah Anggur (*Vitis Vinifera*) di Pasar Tradisional Kabupaten Rokan Hulu**".

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Kedua orang tua yang selalu mendoakan, serta memberi dukungan baik berupa nasehat, motivasi maupun pendanaan untuk kelancaran dan terselesainya proses perkuliahan.
2. Ibu Lufita Nur Alfiah, SP, M.Si selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Pasir Pengaraian.
3. Bapak Al Muzafri, S.TP, M.Si selaku Ketua Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Pasir Pengaraian.
4. Bapak Al Muzafri, S.TP, M.Si sebagai dosen pembimbing 1 dan Bapak Ir.Edwar Bahar. MP.Ph.D sebagai dosen pembimbing II yang telah memberikan masukan dan arahan untuk penulis dan kesempurnaan penulisan skripsi ini.
5. Seluruh Bapak dan Ibu dosen yang telah memberi ilmu dan pengetahuannya kepada penulis selama menjadi mahasiswa di Program Studi Agroteknologi.
6. Terimakasih buat teman terdekat Eliza Irmayana S.H yang telah banyak membantu dan menyemangati Penulis dalam menyempurnakan skripsi ini.
7. Teman-teman yang telah banyak membantu, Desi afriani SP, Ramli Sitorus, Alhamidi, Zohan Efendi Kusuma, Asri, Royan Nudi Santoso, Rahayu, Hendri

Winata Tumanggor ST, Syahrizal Hambali SP, Rakyat Show, RBS.

8. Terimakasih kepada seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu namanya yang telah membantu penulis dalam penulisan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi penelitian ini masih jauh dari kata sempurna, untuk itu penulis terbuka untuk menerima kritikan dan saran guna penyempurnaan skripsi ini, untuk semua kritik dan saran yang di berikan, penulis ucapkan terimakasih.

Pasir Pengaraian, 12 februari 2022

Eka Rezky Syahputra

ABSTRAK

EKA REZKY SYAHPUTRA, NIM 1827043. Deteksi Formalin Pada Buah Anggur (*Vitis vinifera*) di Pasar Tradisional Kabupaten Rokan Hulu, dibimbing oleh Al Muzafri,S.TP., M.Si dan Ir. Edward Bahar, MP,Ph.D

Anggur mempunyai nilai gizi yang baik seperti vitamin, mineral, karbohidrat dan senyawa fitokimia. Selain itu anggur juga mempunyai efek antioksidan, antikanker, antiinflamasi, antiaging dan antimikroba. Buah ini cepat membusuk keadaan ini membuat penjual menambahkan bahan pengawet seperti formalin dengan cara mengolesi, menyuntik, menyemprot, bahkan merendam buah ini dalam larutan formalin. Formalin merupakan salah satu pengawet yang memiliki kemampuan baik dalam mengawetkan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui ada atau tidaknya formalin pada buah anggur merah yang dijual dipasar tradisional Kabupaten Rokan Hulu. Lokasi pengambilan sampel anggur merah adalah beberapa pasar dari 8 kecamatan, yaitu Kecamatan Kunto Darussalam, Kecamatan Bangun Purba, Kecamatan Tambusai, Kecamatan Kabun, Kecamatan Kepenuhan Hulu, Kecamatan Rambah Hilir, Kecamatan Ujung Batu, dan Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam. Hasil pengujian dianalisis secara deskriptif dengan menampilkan data hasil pengujian di Laboratorium. Data hasil pengujian metode kualitatif diuraikan untuk menguji hipotesis penelitian. Berdasarkan penilitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa dari 16 sampel diambil di 8 kecamatan Kabupaten Rokan Hulu di indikasi semua positif mengandung formalin.

Kata kunci :*formalin, anggur merah, Rokan Hulu*

ABSTRACT

EKA REZKY SYAHPUTRA 1827043 detection of formalin in grapes in the traditional market of Rokan Hulu reagency suvervisit by Al Muzafri,S.TP., M.Si and Ir. Edward Bahar, MP, Ph.D.

Wine has such good nutritional value as vitamins, minerals, carbohydrates, and phytopical substances, as well as antioxidant, anticancer, antiinflammatory, antiaging, and antimicrobes, the fruit quickly decays this state makes the seller add preservative material such as formaldehyde by smearing it, injecting it, spraying it, even soaking it in a solution of formaldehyde. Formaldehyde is one of the preservatives that have a good ability to preserve. The purpose of this to know whether there is or not formaldehyde on red grapes sold at the market of the municipality of rokoan hulu. The location for the production of red wine is a few of the markets of the 8 seedlings, kunto darussalam, bangun purba, tambusai, kabun, kepnuhan hulu, rambah hilir, ujung batu, pagaran tapah darussalam. The test results were described by viewing data of the test results in the laboratory.qualitative data testing methodes are described to test hypothetical research. The results of this study indicate that all 16 samples of red wine tested were positive (+) for formaldehyde, which was confirmed by testing hsil for a purple discoloration of red wine.

Keyword : formaldehyed, red wine, Rokan Hulu

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PENGESAHAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN PENGUJI	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
RINGKASAN	v
KATA PENGANTAR	vii
ABSTRAK	ix
ABSTRACT	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Anggur	5
2.2 Formalin.....	7
2.3 Keamanan pangan.....	10
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Waktu Dan Tempat	13
3.2 Alat Dan Bahan	13
3.3 Metode Penlitian Sampel	13
3.3.1 Penentuan Populasi.....	14
3.3.2 Pengambilan sampel	14
3.4 Prosedur Penilitian.....	15
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Hasil Pengujian Kualitatif.....	16

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan	22
5.2 Saran	22
DAFTAR PUSTAKA	23
LAMPIRAN	27
RIWAYAT HIDUP	34

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1 Hasil Deteksi Kualitatif Zat Formalin Terhadap Sampel Anggur Merah di Pasar Tradisional Rokan Hulu	17

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Buah Anggur	5
Gambar 2.2 Formalin	8
Gambar 3.1 Metode <i>Simpel Random Sampling</i>	14
Gambar 3.2 Tampilan Aplikasi <i>Random Generator</i>	15
Gambar 4.1 Anggur Berformalin	18

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Jadwal Penelitian	27
Lampiran 2. Tabel Pengacakan Pasar Tradisional.....	28
Lampiran 3. Kode Sampel Anggur Merah di Delapan Pasar Kabupaten Rokan Hulu.....	30
Lampiran 4. Dokumentasi Penilitian.....	31