

# **ANALISIS KANDUNGAN FORMALIN, DAN UJI ORGANOLEPTIK KIKIL SAPI YANG DIJUAL DI PASAR TRADISIONAL PURWOREJO**

## **ABSTRAK**

Catur Kurniawati. 222410021. Analisis Kandungan Formalin dan Uji Organoleptik Kikil Sapi yang Dijual di Pasar Tradisional Purworejo. Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purworejo. 2026. Pembimbing Dr. Jeki M.W. Wibawanti, S.Pt., M.Eng.,M.Si. dan Ir.Zulfanita M.P.

Kikil sapi merupakan salah satu produk pangan asal hewan yang banyak dikonsumsi masyarakat, namun memiliki karakteristik mudah rusak karena kandungan air yang tinggi. Kondisi tersebut berpotensi mendorong penggunaan bahan pengawet berbahaya seperti formalin oleh oknum yang tidak bertanggung jawab. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui adanya kandungan formalin serta menilai mutu organoleptik kikil sapi yang dijual di beberapa pasar tradisional di Kabupaten Purworejo. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pengambilan sampel secara purposive sampling. Sampel yang digunakan sebanyak 22 sampel kikil sapi yang diperoleh dari pedagang di beberapa pasar tradisional di Kabupaten Purworejo. Pengujian kandungan formalin dilakukan menggunakan metode formalin test kit, sedangkan uji organoleptik meliputi parameter aroma, tekstur, dan warna yang dinilai oleh 25 panelis semi-terlatih menggunakan skala hedonik. Data hasil uji organoleptik dianalisis menggunakan program SPSS dengan uji analisis varians (ANOVA). Hasil penelitian menunjukkan bahwa seluruh sampel kikil sapi yang diuji menunjukkan hasil negatif terhadap kandungan formalin. Hasil uji organoleptik menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan pada parameter aroma ( $p=0,001$ ), tekstur ( $p=0,043$ ), dan warna ( $p=0,000$ ). Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa kikil sapi yang dijual di beberapa pasar tradisional Kabupaten Purworejo tidak terindikasi mengandung formalin, namun memiliki variasi mutu organoleptik berdasarkan penilaian panelis.

**Kata Kunci:** kikil sapi, formalin, uji organoleptik, pasar tradisional, keamanan pangan.

# ANALYSIS OF FORMALDEHYDE CONTENT AND ORGANOLEPTIC OF BEEF TENDONS SOLD IN TRADITIONAL MARKETS IN PURWOREJO

## ABSTRACT

Catur Kurniawati. 222410021. Analysis of Formaldehyde Content and Organoleptic of Beef Tendons Sold in Traditional Markets in Purworejo. Undergraduate Thesis. Animal Science Study Program, Faculty of Agriculture, Universitas Muhammadiyah Purworejo. 2026. Supervisors Dr. Jeki M.W. Wibawanti, S.Pt., M.Eng., M.Si. and Ir. Zulfanita, M.P.

Kikil are animal-based food products widely consumed by the community, but they are highly perishable due to their high moisture content. This condition may encourage the misuse of hazardous preservatives such as formaldehyde by irresponsible parties. This study aimed to determine the presence of formaldehyde and to evaluate the organoleptic quality of beef tendons sold in several traditional markets in Purworejo Regency. This research used a descriptive method with purposive sampling technique. A total of 22 beef tendon samples were collected from different traders in several traditional markets in Purworejo Regency. Formaldehyde content was analyzed using a formalin test kit, while organoleptic testing included aroma, texture, and color parameters assessed by 25 semi-trained panelists using a hedonic scale. Organoleptic data were analyzed using SPSS software with analysis of variance (ANOVA). The results showed that all tested samples were negative for formaldehyde content. The organoleptic test indicated significant differences among samples in aroma ( $p=0.001$ ), texture ( $p=0.043$ ), and color ( $p=0.000$ ). It can be concluded that beef tendons sold in several traditional markets in Purworejo Regency were not indicated to contain formaldehyde, although variations in organoleptic quality were observed based on panelists' evaluations.

**Keywords:** beef tendon, formaldehyde, organoleptic test, traditional market, food safety