

# **EFEKTIVITAS EKSTRAK LENGKUAS (*Alpinia Galangal* L Swartz) SEBAGAI BAHAN ALTERNATIF PENGGANTI FORMALIN TERHADAP KUALITAS FISIK ORGANOLEPTIK PADA BAKSO DAGING**

Ratri Wahyu Luvyana

Kementerian Kesehatan RI

Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya

Program Studi D-III Jurusan Kesehatan Lingkungan

Karya Tulis Ilmiah, Agustus 2016

## **ABSTRAK**

Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan (Balai POM) di Surabaya telah melakukan uji laboratorium terhadap 91 sampel makanan yang dijual dipasaran dan hasilnya sebanyak 24 diantaranya jenis pangan olahan yaitu mie basah, bakso, tahu, dan ikan asin positif mengandung formalin. Akibat ditemukannya formalin pada makanan, maka perlu dilakukan upaya mengganti formalin dengan bahan alternatif lain seperti ekstrak lengkuas pada bakso daging dengan variasi dosis 1 gr, 2 gr, dan 3 gr. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui kualitas organoleptik ekstrak lengkuas sebagai bahan alternative pengganti formalin pada bakso daging

Jenis Penelitian yang digunakan *Pre Eksperiment*, dengan desain *Intact-Group Comparison*. Penelitian ini menggunakan bakso daging yang diberi perlakuan penambahan ekstrak lengkuas dengan variasi dosis 1 gr, 2 gr dan 3 gr. Standard kelayakan menggunakan SNI 01-3818-2014. Sedangkan analisis menggunakan uji statistik Anova.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa uji organoleptik bakso yang mendapat nilai rata-rata tertinggi adalah bakso daging dengan ekstrak lengkuas 3 gr pada waktu 1x24 jam dan 2x24 jam kategori memenuhi syarat sesuai SNI 3818 2014. Hal tersebut didukung hasil pemeriksaan angka kuman yang mengalami kenaikan jumlah angka kuman pada waktu 1x24 jam, 2x24 jam dan 3x24 jam.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah berdasarkan uji statistik anova dengan nilai sig < (0,05) berarti tidak ada perbedaan nilai rata-rata organoleptik antar perlakuan pada bakso daging. Sedangkan bakso antara ekstrak lengkuas dengan bakso tanpa ekstrak lengkuas (kontrol) ada

perbedaan nilai rata-rata organoleptik. Sebaiknya masyarakat harus pandai dan berhati-hati dalam memilih bahan makanan dan masyarakat dapat memanfaatkan ekstrak lengkuas sebagai bahan alternatif pengganti formalin pada bakso daging sapi.

Daftar Bacaan : 6 buku (2003-2015)

Kata Kunci : Bakso daging, Ekstrak Lengkuas, Organoleptik