

ABSTRAK

Akrilamida terbentuk dalam beragam jenis makanan yang mengandung pati tinggi dan karbohidrat bila dipanaskan pada suhu tinggi. Akrilamida merupakan suatu senyawa karsinogenik, genotoksik dan neurotoksik, sehingga dapat membahayakan kesehatan. Salah satu faktor yang diperkirakan berperan besar dalam proses pembentukan akrilamida adalah suhu sewaktu pengolahan berlangsung.

Penelitian *literatur review* ini bertujuan untuk mengetahui bahaya senyawa akrilamida pada makanan yang diolah dengan suhu tinggi yang potensi karsinogenik pemicu kanker. Metode penelitian *literatur review* menggunakan jurnal penelitian yang ada pada *database google scholar* dan *pubmed* dengan pedoman *PRISMA flow*, didapatkan 5 jurnal acuan utama sebagai informasi.

Hasil *review* menunjukkan bahwa senyawa akrilamida terbentuk pada makanan yang diolah dengan suhu tinggi seperti kentang goreng, keripik kentang, dan pizza. Keberadaan senyawa akrilamida dalam makanan dapat menyebabkan terjadinya senyawa karsinogenik pemicu kanker.

Kata Kunci : Akrilamida, pengolahan, Karsinogenik