

INTISARI

Keamanan makanan merupakan aspek yang sangat penting dalam kehidupan sehari-hari. Dalam prakteknya masih banyak produsen pangan yang menggunakan bahan tambahan berbahaya bagi kesehatan yang sebenarnya tidak boleh digunakan dalam makanan. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan, formalin merupakan salah satu bahan tambahan yang dilarang digunakan kedalam makanan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui banyaknya ikan segar yang menggunakan pengawet formalin berdasarkan ciri fisik ikan segar dan melakukan uji kualitatif pada ikan segar agar dapat mengetahui ikan yang diawetkan menggunakan formalin

Penelitian ini bersifat deskriptif, sampel dari penelitian ini adalah ikan layang segar yang diedarkan di Pasar Lama dan Pasar Baru. Dari masing-masing pasar kemudian diambil 18 sampel dengan metode *random sampling*. Kemudian dianalisis kualitatif dengan metode Kit. Warna larutan sampel yang diuji dibandingkan dengan warna sampel kontrol negatif. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah ikan layang segar.

Berdasarkan hasil uji organoleptis dan uji tes Kit diperoleh hasil sejumlah 3 dari 18 sampel ikan mengandung formalin. Prosentase sampel ikan mengandung pengawet formalin adalah sebesar 16,7% dari total jumlah sampel ikan.

Kata kunci : Formalin, ikan layang segar, pasar lama, pasar baru

ABSTRACT

Food safety is a very important aspect in everyday life. In practice, there are still many food producers that use additives that are harmful to health which actually should not be used in food. According to the Regulation of the Minister of Health of the Republic of Indonesia Number 033 of 2012 concerning Food Additives, formalin is one of the additives that is prohibited from being used in food. The purpose of this study was to determine the number of fresh fish that used formalin as a preservative based on the physical characteristics of fresh fish and to conduct qualitative tests on fresh fish in order to determine which fish were preserved using formalin.

This research is descriptive in nature, the sample of this research is fresh scad which is circulated in the Old Market and New Market. From each market, 18 samples were taken using random sampling method. Then it was analyzed qualitatively with the Kit method. The color of the tested sample solution is compared with the color of the negative control sample. The sample used in this study was fresh kite fish.

Based on the results of the organoleptic test and the Kit test, 3 out of 18 fish samples contained formalin. The percentage of fish samples containing formalin preservative is 16,7% of the total number of fish samples.

Keywords: Formalin, fresh layang fish, pasar lama, pasar baru