

INTISARI

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 033 tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan (BTP) formalin bukan termasuk dalam bahan tambahan pangan namun banyak produsen yang menambahkan formalin sebagai pengawet makanan secara bebas termasuk dalam ikan asin. Formalin bukanlah larutan yang berwarna (bening) sehingga kandungan formalin dalam suatu sampel untuk dapat diidentifikasi perlu penambahan pereaksi seperti dengan pereaksi dengan metode tes *kit*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan formalin yang terdapat pada sampel ikan asin yang dijual di Kecamatan Batang Kabupaten Batang.

Penelitian ini dilakukan secara analisis kualitatif menggunakan metode pereaksi warna tes *kit*. Pereaksi yang digunakan dalam metode tes *kit* ada dua macam yaitu pereaksi I dan pereaksi II yang berisi senyawa kimia 4 Amino-3-Hydrazino-5-Mercapto-1,2,4 Triazole. Hasil positif dari analisis kualitatif menggunakan metode tes *kit* dengan pereaksi senyawa kimia AHMT ditandai dengan terbentuknya kompleks warna ungu tetrazine dan air. Analisis data dilakukan dengan diamati perubahan antara formalin pada sampel dengan pereaksi yang digunakan membentuk kompleks warna ungu tetrazine.

Sampel ikan asin yang digunakan dalam penelitian ini sejumlah 9 sampel ikan asin dari jenis ikan asin layang, ikan asin petek, dan ikan asin layur yang diproduksi di Kecamatan Batang Kabupaten Batang. Hasil dari analisis kualitatif kandungan formalin menggunakan metode tes *kit* pada 9 sampel ikan asin yang diproduksi di Kecamatan Batang Kabupaten Batang tidak mengandung formalin.

Kata kunci : analisis kualitatif, ikan asin, formalin, metode tes *kit*