

ABSTRAK

Nadira Sar'i. B.1810751. Identifikasi Formalin Pada Ikan Asin Kering Di Pasar Palabuhanratu. Skripsi. Dibawah bimbingan Nindya Atika Indrastuti dan Intan Kusumaningrum.

Ikan asin kering merupakan salah satu jenis hasil olahan perikanan di Pasar Palabuhanratu. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan formalin pada ikan asin kering yang dijual di Pasar Palabuhanratu. Metode penelitian ini: 1) menentukan 8 jenis ikan asin kering yang paling banyak dibeli, 2) pengujian organoleptik ikan asin kering, 3) pengujian formalin menggunakan Test Kit, 4) pengujian reduksi formalin pada ikan asin kering, serta 5) uji organoleptik untuk membedakan ikan asin positif dan negatif formalin. Delapan jenis ikan asin kering yang paling banyak dibeli antara lain: ikan lemet, teri medan, inpun, rebon, teri nasi, pepetek, bulu ayam, dan sepat. Sampel tersebut kemudian diambil dari 6 penjual berbeda untuk dilanjutkan pengujian ke tahap berikutnya. Hasil organoleptik kenampakan, bau dan tekstur masing-masing ikan asin memenuhi standar SNI 8273: 2016. Jenis ikan asin yang mengandung positif formalin dari 6 penjual adalah ikan asin lemet 100%, ikan asin teri medan 83%, inpun 100%, rebon 100%, teri nasi 100%, pepetek 83%, bulu ayam 50%, dan sepat 67%. Total dari keseluruhan sampel, terdapat 85% yang positif Formalin. Perendaman 20% cuka selama 30 menit pada ikan asin kering yang teridentifikasi positif formalin menunjukkan tidak adanya perubahan warna pada Test Kit (88%), sedangkan sisanya (12%) masih menunjukkan perubahan warna pada Test Kit menjadi ungu, tetapi perubahan warna menjadi ungu lemah. Berdasarkan hasil uji pengetahuan konsumen untuk membedakan ikan asin positif formalin dan negatif formalin, 78% panelis menjawab benar bahwa ikan asin kering tersebut tidak mengandung formalin dan 22% menjawab salah.

Kata kunci : cuka makan, formalin, ikan asin, Palabuhanratu, Test Kit