

ABSTRACT

Assyfa Ichsan Prabuningtyaz B.1810286. Test of Formalin and Chemical Quality of Boiled Milkfish (*Chanos chanos*) in Citeureup Cibinong and Ciawi Kabupaten Bogor Markets. Thesis. Under the guidance of Distya Riski Hapsari and Siti Aminah.

This research was conducted to determine the quality test for formalin content, water content and salt content in accordance with predetermined standards contained in boiled milkfish sold at Traditional Markets in Citereup, Cibinong and Ciawi Districts, Bogor Regency using the formalin testing method using a test kit. and water content and salt content. The sample is 10 samples using purposive sampling method and carried out 2 repetitions. In 10 samples of pindang milkfish taken from three markets, namely Citereup, Cibinong and Ciawi markets with different producers and tested 2 times, no indication of the use of formalin was found in each sample tested. The water content tested on the milkfish sample resulted in an average percentage of above 60%, namely 60.76% -66.55% where the maximum water content was 60%. The salt content that has been tested on the milkfish pindang fish sample produces an average percentage of 1.54% -3.69%. you could say that all the samples tested for salt content were in accordance with the Indonesian National Standard Number 2717 of 2017 with a maximum salt content in pindang fish, which is only 10%.

Keywords: Formalin, Salt Content, Water Content

ABSTRAK

Assyfa Ichsan Prabuningtyaz B.1810286. Uji Formalin Dan Mutu Kimia Ikan Pindang Bandeng (*Chanos Chanos*) di Pasar Citeureup Cibinong, dan Ciawi Kabupaten Bogor. Skripsi. Dibawah bimbingan Distya Riski Hapsari dan Siti Aminah.

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui uji kualitas kadar formalin, kadar air dan kadar garam apakah sesuai dengan standar yang telah ditetapkan yang terkandung pada ikan pindang bandeng yang dijual di Pasar Tradisional di Kecamatan Citeureup, Cibinong dan Ciawi Kabupaten Bogor dengan menggunakan metode pengujian formalin menggunakan test kit dan kadar air dan kadar garam. Sampel berjumlah 10 sampel dengan menggunakan metode purposive sampling dan dilakukan sebanyak 2 kali pengulangan. Pada 10 sampel ikan pindang bandeng yang diambil dari tiga pasar yaitu pasar Citeureup, Cibinong dan Ciawi dengan produsen yang berbeda beda dan diuji sebanyak 2 kali tidak ditemukannya indikasi penggunaan formalin pada setiap sampel yang diuji. Kadar air yang diujikan pada sampel ikan pindang bandeng ini menghasilkan persentase rata rata diatas 60% yaitu 60,76%-66,55% dimana maksimal kadar airnya yaitu 60%. Kadar garam yang telah diuji pada sampel ikan pindang bandeng menghasilkan persentase rata rata 1,54%-3,69%. bisa dibilang semua sampel yang diuji kadar garam ini telah sesuai dengan Standar Nasional Indonesia Nomor 2717 Tahun 2017 dengan maksimal kadar garam pada ikan pindang yaitu 10% saja.

Kata Kunci : Formalin, Ikan Pindang Bandeng Kadar Garam, Kadar Air