

Identification Of Formaldehyde In Salted Fish Sold In Tthe Jakabaring Induk Market, Palembang

ABSTRACT

Fish is one of the foodstuffs with a high source of animal protein which is widely consumed by the public, easy to obtain, and cheap. Besides having the benefits of fish also has disadvantages, namely easily damaged (rot). Fish needs to be processed into processed products that can last longer, one of which is by drying and salting it into salted fish products. Currently, many rogue producers use formalin as a food additive to preserve food, one of which is salted fish products. The purpose of this study was to determine whether the salted fish sold at the Jakabaring Main Market in Palembang City contains formaldehyde or not and to determine the level of formaldehyde contained in the salted fish sold at the Jakabaring Main Market in Palembang City. This study conducted a qualitative test using a formalin test kit and a quantitative test using the iodometric titration method. The results showed that out of 20 samples of salted fish, 10 of them were positive for formaldehyde with levels >0 mg/kg, namely the highest content was 0.27 mg/kg and the lowest was 0.10 mg/kg based on Permenkes RI No. 772/Menkes/Per/IX/88 does not meet the established quality standards.

Keywords : *Salted fish, Formalin, Formalin Levels*

Identifikasi Formalin Pada Ikan Asin yang Dijual Di Pasar Induk Jakabaring Kota Palembang

ABSTRAK

Ikan merupakan salah satu bahan makanan dengan sumber protein hewani tinggi yang banyak dikonsumsi masyarakat, mudah didapat, dan harganya murah. Selain memiliki manfaat ikan juga memiliki kekurangan, yaitu mudah rusak (membusuk). Ikan perlu diolah menjadi produk olahan yang dapat bertahan lebih lama, salah satunya dengan proses pengeringan dan penggaraman menjadi produk ikan asin. Saat ini banyak produsen nakal yang menggunakan formalin sebagai bahan tambahan pangan untuk mengawetkan makanan, salah satunya pada produk ikan asin. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah ikan asin yang dijual di Pasar Induk Jakabaring Kota Palembang mengandung formalin atau tidak dan untuk mengetahui kadar formalin yang terkandung pada ikan asin yang dijual di Pasar Induk Jakabaring Kota Palembang. Penelitian ini melakukan uji kualitatif dengan tes kit formalin dan uji kuantitatif dengan metode titrasi iodometri. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 20 sampel ikan asin, 10 diantaranya positif mengandung formalin dengan kadar >0 mg/kg yaitu kandungan tertinggi 0,27 mg/kg dan terendah 0,10 mg/kg yang berdasarkan Permenkes RI No. 772/Menkes/Per/IX/88 tidak memenuhi standar baku mutu yang ditetapkan.

Kata Kunci : Ikan asin, Formalin, Kadar Formalin