

**IDENTIFIKASI FORMALIN PADA IKAN ASIN DENGAN
METODE ANALISIS KUALITATIF DI WILAYAH KOTA
SURAKARTA**

**(IDENTIFICATION OF FORMALDEHYDE ON SALTED FISH WITH
QUALITATIVE ANALYSIS METHODS IN
SURAKARTA AREA)**

Anisatu Rohmah, D. Andang Arif W.*

INTISARI

Ikan asin adalah makanan awetan yang diolah dengan cara penggaraman dan pengeringan, karena ikan akan tahan lama, menghemat biaya produksi, penggunaan yang praktis dan murah dibandingkan dengan pengawet lainnya, serta keuntungannya lebih banyak. Formalin ini dapat berbahaya bila digunakan dalam pembuatan pangan yang berakibat fatal, mulai dari kanker hingga menyebabkan kematian.

Identifikasi adanya formalin dalam ikan asin dengan menggunakan pereaksi asam asetat 4 N, eter, larutan FeCl_3 10% dan H_2SO_4 pekat yang membentuk cincin ungu atau merah lembayung. Terbentuknya cincin ungu atau merah lembayung menunjukkan adanya pengawet formalin. Sampel ikan diambil dari beberapa pasar di wilayah Surakarta, yaitu pasar Nongko, pasar Mojosongo, pasar Legi, pasar Nusukan, pasar Gede, pasar Harjodaksino (pasar Gemblekan) dan pasar Kadipolo.

Hasil penelitian identifikasi formalin pada ikan asin menunjukkan 62% sampel diawetkan dengan formalin, dan hanya 38% sampel ikan asin yang tidak diawetkan dengan formalin.

Kata kunci : formalin, formaldehid, ikan asin

ABSTRACT

Salted fish is the preserved food processed by means of salting and drying, because the fish will be more durable, save production cost, be used practically and cheaply with other preservative, and many more benefits. Formaldehyde will be dangerous when used in food preparation, because it will result in fatality from cancer to death.

The identification of formaldehyde in salted fish was conducted using 4 N acetic acid, ether, FeCl_3 10% and thick H_2SO_4 forming purple or violet ring as the reactants. The creation of purple or violet ring showed the presence of formaldehyde. The sample fish were taken from some markets in Surakarta area: Pasar Nongko, Pasar Mojosongo, Pasar Legi, Pasar Nusukan, Pasar Gede, Pasar Harjodaksino (Pasar Gemblekan), and Pasar Kadipolo.

The result of research on the identification of formaline in salted fish showed that 62% sample was preserved with formaldehyde and only 38% not preserved with formaldehyde.

Keywords: formaline, formaldehyde, salted fish.

* Program D-III Analisis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Setia Budi