

ABSTRACT

Dhiu, Y. 2020. "ANALYSIS OF FORMALINE IN SALTED FISH IN THE MARKET". D-III Health Analyst study program, Faculty of Health Sciences, Setia Budi University. Advisor: Drs. Soebiyanto, M.Or., M.Pd.

Fish is a source of animal protein that is widely circulating in the market, one of which is salted fish. Salted fish spoil quickly, therefore many sellers use hazardous chemicals to maintain the shelf life and quality of the salted fish products. According to PERMENKES RI No. 033/2012 concerning Food Additives. Formalin is a toxic chemical that is prohibited from being used in food because it can have an impact on the health of the human body.

The method used in the writing of this scientific paper is literature study with various references, namely research journals, and data that supports the analysis of formalin content in salted fish circulating in the market. Searching journals using the keyword formaldehyde in salted fish on the market can be searched using an electronic-based accredited Sinta, namely Google Scholar.

Based on the results of previous research, there was formaldehyde in salted fish samples which was tested qualitatively using the chromatophic acid method, shift reagent, and KMnO_4 and the formaldehyde levels were tested quantitatively in an area circulating in different markets, namely high and low. In this case, it also reveals that public knowledge about the impact of using formaldehyde on food, especially salted fish is still very minimal, so that many people misuse formaldehyde to increase the selling value of salted fish circulating in the market.

Keywords: formaldehyde identification, fish, salted fish, market

INTISARI

Dhiu, Y. 2020. “**ANALISA FORMALIN PADA IKAN ASIN YANG BEREDAR DI PASAR**”. Program studi D-III Analis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi. Pembimbing : Drs. Soebiyanto, M.Or., M.Pd.

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak beredar di pasaran salah satunya adalah ikan asin. Ikan asin cepat mengalami pembusukan, maka dari itu banyak penjual yang menggunakan zat kimia berbahaya untuk mempertahankan masa simpan dan kualitas dari produk ikan asin tersebut. Menurut PERMENKES RI No.033 tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan. Formalin adalah zat kimia beracun yang dilarang penggunaannya pada makanan karena dapat berdampak pada kesehatan tubuh manusia..

Metode yang digunakan dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini adalah studi *literature* dengan berbagai referensi yaitu jurnal penelitian, dan data yang mendukung dengan Analisa Kandungan formalin pada ikan asin yang beredar di pasar. Penelusuran jurnal menggunakan kata kunci formalin pada ikan asin yang beredar di pasaran dapat dicari dengan menggunakan *electronic-based* yang terakreditasi sinta yaitu *google scholar*.

Berdasarkan Hasil penelitian sebelumnya Terdapat formalin pada sampel ikan asin yang diuji secara kualitatif dengan menggunakan metode asam kromatofat, pereaksi sift, dan KMnO_4 dan kadar formalin yang diuji secara kuantitatif disuatu daerah yang beredar di pasar berbeda-beda yaitu ada yang tinggi dan ada yang rendah. Dalam hal ini juga mengungkapkan bahwa Pengetahuan masyarakat mengenai dampak yang ditimbulkan dari penggunaan formalin terhadap bahan pangan khususnya ikan asin juga masih sangat minim, sehingga masih banyak masyarakat yang menyalah gunakan formalin untuk meningkatkan nilai jual ikan asin yang beredar di pasar.

Kata Kunci: identifikasi formalin, ikan, ikan asin, pasar