

ANALISIS KANDUNGAN KADAR FORMALIN PADA IKAN ASIN DI PUSAT OLEH-OLEH KOTA CILACAP DENGAN METODE SPEKTROFOTOMETRI UV-VIS

Fitri Nurhayati

ABSTRAK

Ikan asin merupakan produk olahan ikan untuk mencegah kebusukan dengan kombinasi penggaraman dan pengeringan, tetapi masih banyak produsen yang menambahkan formalin untuk mengawetkan ikan asin. Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan (MenKes) RI No.722/Menkes/Per/IX/88 Formalin tidak boleh ditambahkan ke dalam makanan. Larutan formalin atau *formaldehyde* adalah desinfektan yang efektif melawan bakteri vegetatif, jamur, virus tetapi kurang efektif melawan spora bakteri. Formaldehid bereaksi dengan protein dan hal tersebut mengurangi aktivitas mikroorganisme. Formalin yang dapat bereaksi cepat dengan lapisan lendir saluran pencernaan dan saluran pernafasan. Di dalam tubuh cepat teroksidasi membentuk asam format terutama di hati dan sel darah merah. Penelitian ini bertujuan untuk mendeteksi adanya kandungan kadar formalin yang pada ikan asin di beberapa pusat oleh-oleh Kota Cilacap. Dengan metode pengambilan *random sampling* setiap pusat oleh-oleh di Kota Cilacap. Pada uji kualitatif penelitian ini menggunakan metode KMnO_4 dan uji kuantitatif menggunakan metode Spektrofotometri UV-Vis. Hasil penelitian menunjukkan 8 sampel positif mengandung formalin dan 1 sampel negatif tidak. Rata-rata kadar formalin tertinggi ada pada ikan asin teri adalah 16,74 ppm dan kadar terendah ada pada ikan asin jambal roti adalah 1,64 ppm. Penggunaan formalin tetap dilarang dalam bahan tambahan pangan karena dapat memberikan dampak negatif terhadap tubuh.

Kata kunci : Analisis, formalin, ikan asin