

**ANALISIS KANDUNGAN FORMALIN PADA BERBAGAI
JENIS IKAN LAUT BASAH DI BEBERAPA
PASAR IKAN DI KOTA PADANG**



Pembimbing:
Dra. Elmatris SY, MS
Dr. dr. Hendriati, Sp.M(K)

**FAKULTAS KEDOKTERAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2022**

ABSTRACT

ANALYSIS OF FORMALIN CONTENT ON VARIOUS TYPES OF WET SEA FISH IN SOME FISH MARKETS IN PADANG CITY

By

Beby Rahim, Elmatris, Hendriati, Endrinaldi, Nur Afrainin Syah, Syandrez Prima Putra

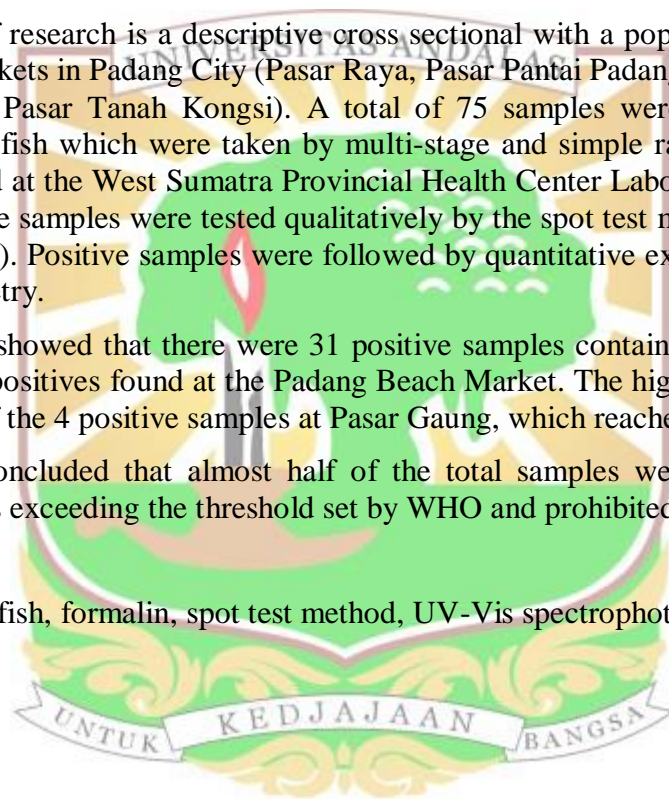
Fish is a superior food ingredient because of its content which is good for health. The protein and water content makes the fish spoil quickly. Various efforts were made by traders to prevent spoilage, to prohibited methods such as giving formalin. This is prohibited in BPOM Regulation number 7 of 2018 because it can have an impact on health. The purpose of the study was to identify the formalin content qualitatively and quantitatively in wet sea fish in several fish markets in Padang City.

This type of research is a descriptive cross sectional with a population of all wet sea fish in five fish markets in Padang City (Pasar Raya, Pasar Pantai Padang, Pasar Gaung, Pasar Pasir Jambak, dan Pasar Tanah Kongsu). A total of 75 samples were divided into small, medium, and large fish which were taken by multi-stage and simple random sampling. The samples were tested at the West Sumatra Provincial Health Center Laboratory from February to August 2022. The samples were tested qualitatively by the spot test method using formalin main reagent (FMR). Positive samples were followed by quantitative examination using UV-Vis spectrophotometry.

The results showed that there were 31 positive samples containing formalin with the highest number of positives found at the Padang Beach Market. The highest level of formalin was found in one of the 4 positive samples at Pasar Gaung, which reached 15,530 ppm.

It can be concluded that almost half of the total samples were proven to contain formalin with levels exceeding the threshold set by WHO and prohibited by BPOM.

Keywords: wet sea fish, formalin, spot test method, UV-Vis spectrophotometry



ABSTRAK

ANALISIS KANDUNGAN FORMALIN PADA BERBAGAI JENIS IKAN LAUT BASAH DI BEBERAPA PASAR IKAN DI KOTA PADANG

Oleh

Beby Rahim, Elmatris, Hendriati, Endrinaldi, Nur Afrainin Syah, Syandrez Prima Putra

Ikan merupakan bahan pangan unggulan karena kandungannya yang baik untuk kesehatan. Kandungan protein dan airnya membuat ikan cepat busuk. Berbagai upaya dilakukan pedagang untuk mencegah pembusukan, hingga caracara yang dilarang seperti pemberian formalin. Hal ini dilarang dalam Peraturan BPOM nomor 7 Tahun 2018 karena dapat berdampak pada kesehatan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi kandungan formalin secara kualitatif dan kuantitatif pada ikan laut basah di beberapa pasar ikan di Kota Padang.

Jenis penelitian ini adalah deskriptif cross sectional dengan populasi seluruh ikan laut basah di lima pasar ikan di Kota Padang (Pasar Raya, Pasar Pantai Padang, Pasar Gaung, Pasar Pasir Jambak, dan Pasar Tanah Kongsu). Sebanyak 75 sampel ikan yang dibagi menjadi ikan kecil, sedang, dan besar diambil secara multi stage dan simple random sampling. Sampel diuji di Laboratorium Balai Kesehatan Provinsi Sumatera Barat dari Februari sampai Agustus 2022. Sampel diuji secara kualitatif dengan metode spot test menggunakan formalin main reagen (FMR). Sampel positif dilanjutkan dengan pemeriksaan kuantitatif menggunakan spektrofotometri UV-Vis.

Hasil penelitian menunjukkan terdapat 31 sampel positif mengandung formalin dengan jumlah positif terbanyak terdapat di Pasar Pantai Padang. Kadar formalin tertinggi ditemukan pada salah satu dari 4 sampel positif di Pasar Gaung yaitu mencapai 15.530 ppm.

Dapat disimpulkan hampir setengah dari total sampel terbukti mengandung formalin dengan kadar melebihi ambang batas yang ditetapkan WHO dan dilarang oleh BPOM.

Kata kunci: ikan laut basah, formalin, metode uji titik, spektrofotometri UV-Vis

