

FORMALDEHYDE IDENTIFICATION OF SALTED FISH SOLD IN PASAR RAYA PADANG

By
Mihal Vivqi Pratama

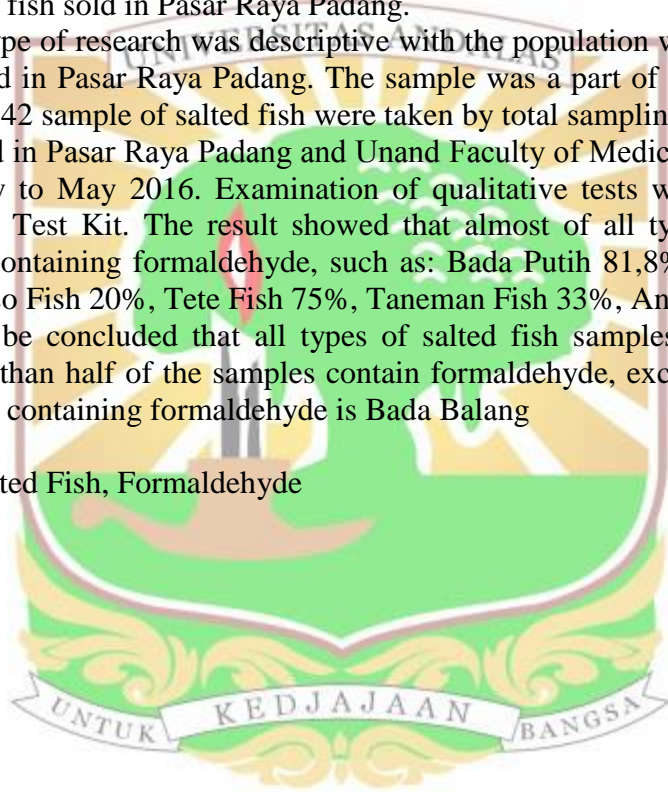
ABSTRACT

Formaldehyde as food additive in preserving salted fish lately frequent. This is certainly contrary to the regulations of Minister of Public Health No. 722/MENKES/PER/IX/1988 which prohibit the use of formaldehyde as a preservative. The objective of this study was to identify the formaldehyde content of some salted fish sold in Pasar Raya Padang.

This type of research was descriptive with the population were all types of salted fish sold in Pasar Raya Padang. The sample was a part of population with the amount of 42 sample of salted fish were taken by total sampling. This research was conducted in Pasar Raya Padang and Unand Faculty of Medicine's laboratory from February to May 2016. Examination of qualitative tests were done using Formaldehyde Test Kit. The result showed that almost of all types of samples identified as containing formaldehyde, such as: Bada Putih 81,8%, Bada Balang 90,9%, Aso-aso Fish 20%, Tete Fish 75%, Taneman Fish 33%, And Squid 0%.

It can be concluded that all types of salted fish samples that had been analyze, more than half of the samples contain formaldehyde, except squid. With the most types containing formaldehyde is Bada Balang

Keyword : Salted Fish, Formaldehyde



IDENTIFIKASI FORMALIN PADA IKAN ASIN YANG DIJUAL DI PASAR RAYA PADANG

Oleh
Mihal Vivqi Pratama

ABSTRAK

Pemberian formalin sebagai bahan tambahan pangan dalam mengawetkan ikan asin akhir-akhir ini sering terjadi. Hal ini tentu bertentangan dengan adanya peraturan MenKes No.722/MENKES/PER/IX/1988 yang melarang penggunaan formalin sebagai bahan pengawet. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi kandungan formalin terhadap beberapa jenis ikan asin yang dijual di Pasar Raya Padang.

Jenis penelitian ini adalah deskriptif dengan populasi seluruh jenis ikan asin yang dijual di Pasar Raya Padang. Sampel adalah bagian dari populasi yang berjumlah 42 sampel ikan asin yang diambil secara *total sampling*. Penelitian ini dilakukan di Pasar Raya Padang dan Laboratorium FK Unand dari bulan Februari hingga Mei 2016. Pemeriksaan uji kualitatif formalin dilakukan dengan menggunakan Test Kit Formalin. Hasil penelitian menunjukkan bahwa hampir seluruh jenis sampel teridentifikasi mengandung formalin antara lain ; Bada Putih 81,8%, Bada Balang 90,9%, Ikan Aso-aso 20%, Ikan Tete 75%, Ikan Taneman 33,3%, dan Cumi-cumi 0%.

Dapat disimpulkan bahwa dari semua jenis sampel ikan asin yang di analisis, didapatkan lebih dari separoh sampel mengandung formalin, kecuali Cumi-cumi. Dengan jenis terbanyak yang mengandung formalin adalah Bada Balang.

Kata kunci : Ikan asin, Formalin,

