

ABSTRAK

Feamitha Salsabila Fanka Labiba, Pengaruh Variasi Konsentrasi Perendaman Larutan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Terhadap Penurunan Kadar Formalin Pada Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Segar. Dibimbing oleh Sandry Kesuma, ST., M.Si.

Formalin merupakan salah satu bahan tambahan yang digunakan untuk mengawetkan akan tetapi penggunaan formalin tidak diperbolehkan digunakan dalam bahan pangan karena dapat membahayakan kesehatan. Berdasarkan beberapa hasil penelitian menunjukkan bahwa masih banyak bahan pangan yang mengandung formalin seperti ikan tongkol segar. Oleh karena itu perlu dilakukan upaya untuk menurunkan kadar formalin pada ikan tongkol segar salah satunya dengan penggunaan senyawa alami yang memiliki potensi menurunkan kadar formalin seperti senyawa saponin yang terdapat dalam jeruk nipis. Senyawa saponin dalam jeruk nipis mempunyai kemampuan menurunkan kadar formalin pada ikan tongkol segar melalui perendaman. penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perendaman larutan jeruk nipis 6%,12%,18%, dan 24% terhadap penurunan kadar formalin pada ikan tongkol segar. Metode penelitian yang digunakan yaitu metode eksperimental dengan metode uji kuantitatif Spektrofotometri UV-Vis menggunakan pereaksi asam kromatofat. Hasil penelitian menunjukkan kadar formalin pada sampel ikan tongkol segar mengalami penurunan sebesar 26,28% untuk larutan jeruk nipis 6%; 44,13% untuk larutan jeruk nipis 12%; 62,38% untuk larutan jeruk nipis 18% dan 79,65% untuk larutan jeruk 24%. Hal ini menunjukkan bahwa terdapat penurunan kadar formalin seiring dengan penambahan konsentrasi larutan jeruk nipis yang digunakan untuk merendam sampel ikan tongkol segar. Uji pengaruh variasi konsentrasi perendaman larutan jeruk nipis terhadap penurunan kadar formalin pada ikan tongkol segar duji statistik dengan menggunakan uji One Way ANOVA. Hasil uji One Way ANOVA diperoleh nilai signifikansi $0,000 < 0,05$ sehingga dapat dinyatakan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan pada variasi konsentrasi perendaman larutan jeruk nipis terhadap penurunan kadar formalin pada ikan tongkol segar.

Kata Kunci: Formalin, Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Segar, Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*).