

ABSTRAK

Anis Nabilah, Uji Kandungan Formalin pada Ikan Kembung di Balai Karantina Ikan Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan (BKIPM) Surabaya I dengan Metode Kolorimetri. Dibimbing oleh Retno Ikayanti, S.Farm., M.Farm., Apt.

Formalin merupakan salah satu bahan kimia yang dilarang penggunaannya dalam produk makanan oleh Permenkes RI Nomor 033 Tahun 2012. Formalin sangat berbahaya bagi kesehatan manusia karena dapat menyebabkan kanker dan kerusakan gen tubuh. Namun, formalin sering disalahgunakan untuk proses pengawetan produk perikanan untuk memperlambat pembusukan dan mengawetkan hasil tangkapan ikan agar tetap segar selama sehari-hari. Ikan kembung merupakan produk perikanan yang banyak ditangkap dan dikonsumsi di Indonesia. Penggunaan formalin pada ikan kembung masih banyak ditemukan. Penelitian ini bertujuan untuk menguji adanya kandungan formalin pada ikan kembung di BKIPM Surabaya I dengan metode kolorimetri. Kolorimetri adalah metode perbandingan yang menggunakan perbedaan warna. Kolorimetri mengukur warna suatu zat sebagai perbandingan. Pengujian ini dilakukan sesuai dengan IK/SBY I/LP/8/M.35. Pengujian ini dilakukan menggunakan pereaksi Fo1 berisi larutan NaOH dan Fo2 berisi asam kromatofat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 6 sampel yang diuji terdapat 2 sampel yang positif formalin dengan perolehan kadar masing-masing yaitu 2 mg/kg.

Kata Kunci : Formalin, ikan kembung, kolorimetri