

ABSTRAK

Aprillia, Analisis Formalin Pada Ikan Asin Yang Dijual Di Pasar Besar Kota Malang, Dibimbing oleh Riska Yudhistia Asworo, S.Si., M.Si.,

Formalin merupakan zat kimia berbahaya bagi manusia sehingga sangat dilarang digunakan sebagai bahan baku makanan, tetapi masih banyak produsen makanan seperti dalam pembuatan mie basah, lontong, ketupat, tahu, bakso, sosis, terutama pada ikan asin. Formalin sangat berbahaya jika dihirup dan mengenai kulit apalagi jika tertelan. Jika dikonsumsi dalam jangka waktu panjang formalin dapat merusak hati, ginjal, limpa, pankreas, dan organ lainnyayang ada didalam tubuh. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui ada atau tidaknya kandungan formalin yang terdapat pada ikan asin yang beredar di Pasar Besar Kota Malang, penelitian ini dilakukan dengan menggunakan uji kualitatif menggunakan pereaksi asam kromatofat. Asam kromatofat digunakan untuk mengikat formalin agar terlepas dari bahan. Penelitian ini dilakukan dengan menimbang sampel sebanyak 100 gram, kemudian sampel dihaluskan dengan menggunakan alu dan mortar kemudian ditambahkan dengan aquadest sebanyak 200 mL hingga larut. Lalu larutan diasamkan dengan H_3PO_4 pekat, kemudian dilakukan pengecekan menggunakan kertas pH. Setelah dicek keasaman dilakukan destilasi hingga menghasilkan destilat dari sampel ikan asin. Kemudian hasil destilat dipipet dan dimasukkan kedalam tabung reaksi dan ditambahkan larutan pereaksi asam kromatofat dalam asam sulfat, sampel kemudian dipanaskan diatas hotplate selama 15 menit hingga terjadi perubahan warna menjadi ungu. Sampel yang digunakan di penelitian ini yaitu empat macam sampel yang diambil dari Penjual 1, Penjual 2, Penjual 3, dan Penjual 4 di Pasar Besar Kota Malang. Hasil dari penelitian ini didapatkan bahwa sampel ikan asin yang positif mengandung formalin terdapat pada penjual 4 yang ditandai dengan terjadinya perubahan warna sampel yang semula bening menjadi ungu tua.

Kata Kunci: Formalin, Ikan Asin, Asam Kromatofat.