

ABSTRAK

Aurora Gita Ramadhani, Uji Identifikasi Kandungan Formalin Dalam Ikan Asin Yang Beredar di Pasar Legi Jombang Dengan Menggunakan Reagen KMnO_4 Menggunakan Metode Pereaksi KMnO_4 . Dibimbing oleh apt. Nurma Sabila, S.Farm., M.S.Farm.

Ikan merupakan salah satu sumber protein yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Akan tetapi, ikan mudah rusak atau busuk dan tidak memiliki daya tahan lama sehingga membuat para produsen mencari cara untuk mengawetkan dengan harga yang murah. Salah satunya dengan menggunakan bahan tambahan yang dilarang sebagai pengawetan makanan yaitu formalin. Berdasarkan dari kasus dan penelitian yang ada, masih terdapat ikan asin yang mengandung formalin. Oleh karena itu, tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui ada tidaknya kandungan formalin dalam ikan asin yang dijual di Pasar Legi Jombang. Penelitian ini menggunakan metode pereaksi KMnO_4 dengan cara meneteskan larutan KMnO_4 pada sampel. Sampel yang dipilih berdasarkan ciri-ciri dugaan mengandung formalin yaitu sampel yang berwarna putih bersih, terlihat utuh, dan tidak dihindangi lalat. Sampel yang diperoleh sesuai dengan kriteria tersebut yaitu sejumlah empat sampel ikan asin. Hasil dari uji formalin yang telah dilakukan pada 4 sampel ikan asin setelah direaksikan dengan larutan KMnO_4 terjadi perubahan warna coklat tua. Perubahan warna tersebut juga terlihat pada kontrol positif yang menunjukkan warna coklat tua. Sehingga dapat disimpulkan bahwa keempat sampel ikan asin mengandung formalin yang dijual di Pasar Legi Jombang.

Kata kunci: Ikan asin, Formalin, KMnO_4