

ABSTRAK

Nisrina Nur Rofifah, Pengaruh Waktu Perendaman Air Cucian Beras Terhadap Penurunan Formalin pada Ikan Segar. Dibimbing oleh Sandry Kesuma, ST., M.Si.

Ikan segar adalah salah satu hasil laut yang banyak digemari oleh masyarakat. Ikan laut paling digemari karena mudah didapat seperti di pasar tradisional dan pasar modern. Namun, saat ini banyak produsen yang menambahkan formalin sebagai pengawet ke dalam ikan segar agar ikan memiliki jangka ketahanan yang lebih lama sehingga produsen berusaha meraup keuntungan yang besar dengan cara curang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui persentase penurunan kadar dan pengaruh waktu perendaman air cucian beras terhadap kadar formalin pada ikan segar. Metode yang digunakan pada penelitian ini secara eksperimen dengan analisis secara kuantitatif menggunakan metode asam kromatofat dengan spektrofotometer UV Vis. Hasil penelitian dari perendaman air cucian beras dengan lama waktu tertentu berpengaruh menurunkan kadar formalin pada ikan. Perlakuan perendaman selama 60 menit menunjukkan rata-rata penurunan kadar formalin tertinggi yaitu sebesar (74,07%), perendaman selama 40 menit sebesar (53,60%) dan penurunan rata-rata formalin terendah adalah (26,25%) pada perendaman selama 20 menit. Perendaman air cucian beras dengan waktu yang efektif untuk menurunkan kadar formalin pada ikan yaitu waktu ke 60 menit diperoleh hasil penurunan kadar sebesar 74,0%. Sehingga semakin lama waktu perendaman menunjukkan penurunan kadar formalin pada ikan tongkol semakin tinggi.

Kata kunci : Ikan, Formalin, Air Cucian Beras