

ABSTRAK

Binti Kholifatur Rohmah, Analisis Kualitatif Formalin Pada Ikan Asin Balur yang beredar Di Pasar Kandangan Kabupaten Kediri, Dibimbing oleh Sandry Kesuma, S.T, M.Si.,

Formalin atau formaldehid merupakan bahan tambahan kimia yang efisien, akan tetapi dilarang jika ditambahkan pada bahan makanan. Namun banyak produsen yang menggunakan formalin sebagai pengawet pada makanan misalnya pada susu, tahu, mie, ikan asin, ikan basah, dan produk lainnya. Formalin sangat berbahaya jika dihirup dan mengenai kulit apalagi jika tertelan. Jika dikonsumsi dalam jangka panjang formalin dapat merusak hati, ginjal, limpa, pankreas, dan organ lainnya yang ada didalam tubuh. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui ada atau tidaknya kandungan formalin yang terdapat pada ikan asin balur yang beredar di Pasar Kandangan Kabupaten Kediri, penelitian ini dilakukan dengan menggunakan uji kualitatif metode 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 mortar dan stamper kemudian ditambahkan dengan aquadest sebanyak 200 mL hingga larut. Lalu asamkan dengan H_3PO_4 pekat, kemudian cek menggunakan kertas pH. Setelah dicek keasaman lakukan destilasi hingga menghasilkan destilat dari sampel ikan asin balur. Kemudian hasil destilat dipipet lalu dimasukkan kedalam tabung reaksi dan ditambahkan larutan pereaksi asam kromatofat dalam asam sulfat, sampel kemudian dimasukkan kedalam penangas air selama kurang lebih 15 menit hingga terbentuknya perubahan warna menjadi ungu. Sampel yang digunakan pada penelitian ini yaitu empat macam sampel yang diambil dari tiga penjual yang berbeda, jadi total sampel yaitu dua belas, sampel tersebut terdiri dari sampel ikan asin balur bloso, ikan asin balur samban, ikan asin balur gelomoh dan ikan asin balur kuniran. Hasil dari penelitian ini didapatkan bahwa sampel ikan asin balur bloso dari ketiga penjual positif mengandung formalin yang ditandai dengan terjadinya perubahan warna sampel yang semula bening menjadi ungu tua. Sedangkan pada sampel ikan asin balur samban, gelomoh, dan kuniran dari ketiga penjual negatif mengandung formalin yang ditandai dengan tidak adanya perubahan warna pada sampel tersebut. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Laboratorium Analisis Farmasi Makanan dan Minuman Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang, maka dapat disimpulkan bahwa satu sampel positif mengandung formalin yaitu sampel ikan asin balur bloso dari ketiga penjual, sedangkan pada ketiga sampel yaitu sampel ikan asin balur samban, ikan asin balur gelomoh, dan ikan asin balur kuniran yang diambil dari tiga macam penjual negatif mengandung formalin.

Kata kunci : Formalin, Asam Kromatofat, Ikan Asin