



INTISARI

Pengalengan ikan merupakan salah satu cara untuk mengawetkan ikan. Selain keuntungan yang diperoleh, ada juga beberapa kerugiannya. Mengingat kerugian yang ada, perlu dilakukan penelitian tentang mutu produk ikan dalam kaleng, sebagaimana telah digariskan dalam Standar Industri Indonesia (S.I.I.), yang salah satunya adalah jumlah logam berbahaya yang diperbolehkan.

Telah dilakukan penelitian tentang kadar logam toksik terhadap 3 merek ikan saus tomat dalam kaleng yang beredar di Yogyakarta, yaitu Cip, Sunflower dan Yamato. Adapun jenis logam yang diuji adalah Hg, Pb, Cu, Zn dan Fe. Untuk analisis logam Pb, Cu, Zn dan Fe digunakan Spektrofotometer Serapan Atom, sedang untuk analisis logam Hg digunakan "Mercury Analyzer".

Dari 15 kaleng yang mewakili 3 merek yang diuji, ditemukan logam Pb dengan kadar masih dibawah batas maksimum (Horald, 1981), tetapi menurut Dirjen POM (1988) telah melebihi batas maksimum. Juga ditemukan 1 kaleng merek Cip mengandung Cu melebihi batas maksimum yang diijinkan (Horald, 1981 dan Dirjen POM, 1988) dan 4 kaleng merek Yamato mengandung Cu dalam kisaran batas maksimum, yaitu 20 ± 1 ppm dengan asumsi penyimpangan 5 %. Sedang untuk logam-logam lain, semua ditemukan dengan kadar masih dibawah batas maksimum yang diijinkan (Horald, 1981 maupun Dirjen POM, 1988).