

**PENGAWASAN TERHADAP PENGGUNAAN BAHAN PENGAWET
FORMALIN PADA IKAN ASIN OLEH DINAS PERTANIAN DAN
PANGAN KOTA YOGYAKARTA PERIODE TAHUN 2015
SAMPAI DENGAN 2017**

Oleh :

FITRIANA

15/380517/SV/08324

INTISARI

Ikan asin adalah suatu produk olahan ikan dalam bentuk utuh, dengan atau tanpa perlakuan seperti perebusan, pemasakan dengan prinsip penggaraman dan pengeringan. Tujuan penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk mengetahui cara pemeriksaan dan pengawasan penggunaan bahan pengawet formalin pada ikan asin oleh Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta. Pengambilan data berasal dari buku catatan hasil pengujian formalin periode Tahun 2015 sampai dengan 2017, pengambilan serta pengujian sampel ikan asin yang beredar diberbagai pasar di wilayah Kota Yogyakarta. Pengambilan sampel ikan asin dilakukan pada saat Praktek Kerja Lapangan (PKL) tanggal 9 Oktober sampai dengan 16 Oktober 2017. Proses pengujian formalin yang dilakukan oleh Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta yaitu menggunakan alat uji cepat untuk mengidentifikasi adanya formalin pada ikan dengan alat tes kit *Quantofix*. Berdasarkan pengujian formalin dari masing–masing ikan asin diketahui pada tahun 2015 sampel positif 38,4%, sedangkan sampel negatif 61,6%. Pada tahun 2016 didapat sampel positif 33,3% dan hasil negatif 66,7%. Pada tahun 2017 didapat hasil positif 30,6% dan hasil negatif 69,4%. Selama periode Tahun 2015 sampai dengan tahun 2017 ikan asin yang masuk dalam kategori positif mengandung formalin yaitu pada ikan teri nasi, ikan teri tawar, sotong dan ikan gereh pethek. Upaya yang dilakukan Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta dalam pengawasan ikan asin berformalin yaitu monitoring dan memberikan hasil pengujian ke pedagang atau pemilik sampel ikan asin dengan menempelkan hasil pengujian pada dinding kios, serta melakukan sosialisasi risiko bahaya formalin dalam bahan pangan asal hewan.

Kata kunci : *ikan asin, pengolahan ikan, formalin.*

MONITORING THE USE OF FORMALIN PRESERVATIVE IN SALTED FISH BY THE DEPARTMENT OF AGRICULTURE AND FOOD OF YOGYAKARTA PERIOD 2015 UNTIL 2017

By:

FITRIANA

15/380517/SV/08324

ABSTRACT

Salted fish was processed fish products in whole form, with or without treatment such as boiled, cooked with salt and dry method. The aim of the study was to know the use of the formalin preservative in salted fish by the Department of Agriculture and Food of Yogyakarta. The data were collected from the record book of test results in the period of 2015 to 2017, sampling and testing the salted fish that distributed in various markets in Yogyakarta. Sampling of salted fish was collected during the Field Work Practice (PKL) from October 9 to October 16, 2017. Formalin test process conducted by the Department of Agriculture and Food of Yogyakarta was using a Quantofix rapid test. Based on test result, the sample obtained in 2015 38.4% were positive, 61.6% were negative. In 2016 obtained 33.3% were positive and 66.7% were negative, while in 2017 obtained 30.6% were positive and 69.4% were negative. During the period of 2015 to 2017, the salted fish that was positive formalin category were anchovies, anchovies, cuttlefish and pethek fish. The efforts made by the Department of Agriculture and Food of Yogyakarta were monitoring and giving the test results to the traders or the owners of salted fish shop by sticking the test results on the shop wall, as well as socialize the risk of formalin preservative in the food of animal origin.

Keywords: *salted fish, fish processing, formalin*