

DETEKSI FORMALIN YANG TERKANDUNG PADA IKAN ASIN DAN IKAN SEGAR DI WILAYAH KOTA YOGYAKARTA TAHUN 2016-2018

Oleh :

ASIH RACHMAWATI
16/396382/SV/10595

ABSTRAK

Ikan sebagai bahan pangan mengandung protein dan asam amino esensial yang sangat dibutuhkan oleh manusia. Proses pembusukan ikan mudah terjadi jika tanpa pengolahan yang baik dan benar. Banyak produsen ikan menggunakan bahan pengawet yang dilarang seperti formalin. Formalin sangat berbahaya bagi kesehatan dan dapat menyebabkan kanker. Tujuan dari Praktik Kerja Lapangan ini untuk mengetahui kandungan formalin pada ikan di Kota Yogyakarta serta mengetahui upaya yang dilakukan Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta dalam menjamin mutu dan keamanan produk ikan di wilayah Kota Yogyakarta. Materi dan metode yang digunakan adalah data primer, data sekunder tahun 2016-2018, dan dokumentasi kegiatan Praktik Kerja Lapangan di Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta yang dilaksanakan tanggal 19 November sampai 30 November 2018. Pengujian formalin pada ikan asin dan ikan segar menggunakan reagen quantofix formaldehyde. Persentase kandungan formalin pada ikan asin tahun 2016 sebanyak 28,42%, tahun 2017 sebanyak 5,22%, dan tahun 2018 sebanyak 8,25%, sedangkan kandungan formalin pada ikan segar tahun 2016 dan 2017 tidak terdeteksi secara langsung, namun mengalami kenaikan pada tahun 2018 sebesar 0,84%. Terdapat satu sampel ikan asin mengandung formalin dengan persentase 1,39% selama Praktik Kerja Lapangan.

Kata Kunci : ikan asin, ikan segar, formalin, quantofix formaldehyde

**DETECTION OF FORMALDEHYDE IN SALTED FISH AND FRESH
FISH IN YOGYAKARTA CITY IN 2016-2018**

By:

ASIH RACHMAWATI

16/396382/SV/10595

ABSTRACT

Fish as food contains protein and essential amino acids needed by humans. The process of fish decay is easy to occur if without good and correct processing. Many fish producers use prohibited preservatives such as formalin very dangerous for health and can cause cancer. The purpose of the research is to know about the percentage of formalin in fish in Yogyakarta city and to know the efforts made by the Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta in ensuring the quality and safety of fish products in the Yogyakarta City. The material and methods used are primary data, secondary data for 2016-2018, and documentation of activities research in Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta implemented from November 19 to 30, 2018. Detection of formalin in salted fish and fresh fish used quantofix formaldehyde. The percentage of formalin in salted fish in 2016 was 28,42%, in 2017 was 5,22%, and in 2018 was 8,25%, while the formalin in fresh fish in 2016 and 2017 was not detected directly, but increased 0,84% in 2018. There was one sample of salted fish detected formalin with the percentage of 1.39% during the Job Training.

Keywords: salted fish, fresh fish, formaldehyde, quantofix formaldehyde