

**BAHAN TAMBAHAN FORMALIN PADA PANGAN HASIL LAUT  
AWETAN DI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA  
PERIODE 2013-2016**

**Oleh:**

**IRMA PUTRI AGUSTIN**

**14/361823/SV/6087**

**INTISARI**

Bahan tambahan pangan adalah bahan atau campuran bahan yang bukan merupakan bahan utama, namun sengaja ditambahkan dalam makanan untuk mempegaruhi sifat dan bentuk makanan. Ikan merupakan bahan pangan yang cukup digemari masyarakat. Ikan yang memiliki rasa yang enak dan harganya terjangkau oleh masyarakat luas. Ikan mudah mengalami kerusakan karena kadar air yang tinggi sehingga diperlukan pengawetan untuk memperpanjang daya simpan.

Banyak hasil perikanan yang diawetkan menggunakan bahan tambahan non-pangan yang dilarang pemerintah, salah satunya adalah formalin. Praktek Kerja Lapangan ini bertujuan untuk mengetahui penggunaan formalin pada ikan-ikan di Kota Yogyakarta dan untuk mengetahui upaya yang dilakukan oleh Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan Pertanian (Disperindagkoptan) dalam menjamin keamanan produk ikan yang beredar di Kota Yogyakarta. Data diperoleh dari wawancara dan data tahunan Disperindagkoptan. Metode pengujian formalin dengan rapid test menggunakan tes kit merk Quantrofix. Kesimpulan yang diperoleh yaitu persentase jumlah positif pangan hasil laut awetan berformalin tahun 2013 yaitu 13,39%, tahun 2014 turun 4,52 % menjadi 8,87%, namun pada tahun 2015 naik sebanyak 26,72% menjadi 35,59%, sedangkan tahun 2016 terjadi penurunan 11,39% dari 35,59% ke 23,66%.

**Kata kunci :** ikan awetan, formalin, keamanan pangan.

**PRESERVED FISH CONTAINED FORMALDEHYDE REPLENISHMENT  
CIRCULATING IN YOGYAKARTA SPECIAL DISTRICT PROVINCE  
DURING 2013-2016**

**By:**

**IRMA PUTRI AGUSTIN**  
**14/361823/SV/6087**

**ABSTRACT**

Replenishment is substances or mixtures of ingredients that is originally not the main ingredient of food, but intentionally added to prolong the shelf life of food. Fish has been considered delicious and full of nutrients that are beneficial for human health. However, fish is highly susceptible to degradation due to its high water content, so it is necessary to prolong the lifetime storage by preservation.

Disperindagkoptan of Yogyakarta have found circulating fish products preserved using hasardous food preservation such as formaldehyde. This report is aimed to understand the use of formalin as preservation to prolong fish shelf life, to ensure the safety of fish products in Special Region of Yogyakarta. The data used was colected from Disperindagkoptan official of Yogyakarta, also result of formaldehyde test using Quantrofix test kit.

Total percentage of preserved fish contained formaldehyde replenishment circulating in 2013 is 13,39%, in 2014 decreased to 8,87%, however in 2015 increased to 35,59%, before decreased in 2016 to 23,66 %.

**Keywords :** preserved fish, formaldehyde, food safety.