

## Analisis formalin dalam sampel ikan dan udang segar dari pasar muara angke

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20181364&lokasi=lokal>

---

### Abstrak

Penggunaan formalin sebagai bahan tambahan dalam makanan dilarang oleh kementerian kesehatan dan tercantum dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.722/MenKes/Per/IV/88. Meskipun demikian, pada beberapa tahun terakhir ini muncul pemberitaan mengenai maraknya penggunaan formalin sebagai pengawet bahan makanan yang mudah membusuk seperti ikan dan udang. Penelitian ini bertujuan mengidentifikasi penggunaan formalin pada ikan dan udang segar yang dijual di Pasar Muara Angke, pasar tempat penjualan hasil laut segar di Jakarta. Penelitian ini diawali dengan identifikasi kandungan formalin dalam sampel ikan dan udang segar kemudian dilanjutkan dengan analisis kuantitatif untuk memperkuat hasil yang diperoleh. Analisis kualitatif formalin dilakukan dengan pereaksi Schryver sedangkan untuk analisis kuantitatif secara spektrofotometri UVVis menggunakan pereaksi Nash. Hasil validasi metode menunjukkan batas deteksi 0,0102 mg/L, batas kuantitasi 0,0341 mg/L, dan koefisien variasi 0,09%. Perolehan kembali formalin dalam sampel ikan berkisar antara 89,79-109,58% sedangkan dalam sampel udang udang 82,11-97,76%. Identifikasi terhadap enam sampel ikan dan enam sampel udang menunjukkan hasil yang negatif dan hasil analisis kuantitatif pada seluruh sampel memperkuat hasil yang diperoleh, yaitu tidak ditemukan adanya formalin dalam sampel ikan dan udang segar di Pasar Muara Angke.