

FAKULTAS KEDOKTERAN DAN ILMU KESEHATAN

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR

Skripsi, 02 Agustus 2025

“ANALISIS KEAMANAN PANGAN KANDUNGAN FORMALDEHIDA (FORMALIN) PADA IKAN LAUT YANG DI JUAL DI PUSAT PELELANGAN IKAN (PPI) KECAMATAN BAROMBONG KABUPATEN GOWA DENGAN METODE HPLC”

ABSTRAK

Latar Belakang : Formaldehida (formalin) merupakan salah satu bahan tambahan pangan (BTP) yang dilarang penggunaannya pada makanan. Formaldehida (formalin) sering dimanfaatkan diberbagai bidang seperti sebagai desinfektan, serta sering disalahgunakan sebagai pengawet makanan. Ikan laut merupakan sumber bahan pangan yang dihasilkan dari hasil laut. Ikan sebagai salah satu sumber protein hewani yang kaya akan asam lemak omega-3 (DHA). Produk pangan hewani seperti ikan banyak dijual dipasar tradisional, Produk ini tergolong bahan pangan yang mudah rusak (*perishable food*) karena tingginya kandungan protein dan air didalamnya, sehingga cepat mengalami penurunan mutu.

Tujuan Penelitian : Mengidentifikasi secara organoleptis dan uji reaksi warna pada ikan laut, dan menghitung kadar formalin yang terkandung pada ikan laut yang ada di Pusat Pelelangan Ikan (PPI) Kecamatan Barombong Kabupaten Gowa dengan metode HPLC.

Metode Penelitian : Metode penelitian ini menggunakan uji kualitatif dan uji kuantitatif. Uji kualitatif dengan metode uji pereaksi shciff, uji pereaksi tollens, uji pereaksi fehling, uji tes kit formalin. Uji kuantitatif dilakukan dengan metode HPLC (*High Performance Liquid Cromatography*).

Hasil : Berdasarkan hasil uji organoleptik, uji kualitatif dengan uji tes kit formalin dan uji kuantitatif dengan HPLC (*High Performance Liquid Cromatography*), terdapat 3 sampel dengan kode B3 (0,006 mg/kg), C1 (0,005 mg/kg) dan D2 (0,029 mg/kg) yang menunjukkan karakteristik ikan berformalin warna matanya keruh dan tidak jernih, insangnya berwarna merah kecoklatan, berbau sedikit amis, warna dagingnya berwarna merah kecoklatan dan tekstur keras.

Kata Kunci : Ikan, Formalin,HPLC