

RINGKASAN

(LITERATURE REVIEW)

ANALISIS KANDUNGAN FORMALIN PADA IKAN SEGAR MENGUNAKAN NASH DENGAN METODE SPEKTROFOTOMETRI

Ike Susanti

Ikan merupakan salah satu sumber vitamin dan mineral yang dibutuhkan oleh tubuh. Di sisi lain, ikan termasuk jenis pangan yang mudah rusak (membusuk), sehingga diawetkan menggunakan es balok. Namun, karena es batu tidak praktis dan harganya relatif mahal, nelayan dan penjual yang curang menggunakan zat kimia berbahaya seperti formalin. Metodologi penelitian ini terbagi ke dalam beberapa poin. Pertama, desain penelitian ini berupa literature review. Kedua, metode pencarian sumber menggunakan dua database online yakni Google Scholar dan PubMed. Kata kunci penelitian ini mencakup ikan, formalin, Nash, dan spektrofotometri. Alur pencarian pustaka menggunakan diagram alur yang meliputi scanning, skimming, dan mapping. Ketiga, menjabarkan faktor inklusi, eksklusif, dan data yang dibahas dari masing – masing poin literatur yang diteliti. Terakhir, yakni menyusun rancangan analisis data dengan meresmikan identitas artikel dan analisis data literatur review dalam bentuk tabel. Hasil penelitian ini yaitu adanya persamaan pengujian formalin yang dilakukan dengan menggunakan metode spektrofotometri dengan pereaksi Nash, namun memiliki beberapa perbedaan di tahapannya. Metode terbaik yang dapat diterapkan dalam penelitian selanjutnya yaitu terdapat pada artikel kedua, hal ini dikarenakan dilakukan penelitian secara detail yaitu dijelaskan terkait tujuan pembakuan larutan standar formalin, kestabilan serapan, penentuan gelombang maksimum, pembuatan kurva kalibrasi, penentuan LOD dan LOQ, serta uji perolehan kembali. Penelitian yang dilakukan dengan metode seperti artikel kedua akan memberikan penjelasan secara terstruktur yang dapat terukur secara kuantitatif.

Kata kunci : Ikan segar, formalin, Nash, spektrofotometri