

## RINGKASAN

### ANALISIS KUANTITATIF KANDUNGAN FORMALIN PADA IKAN ASIN KURISI DI PASAR KOLPAJUNG KECAMATAN PAMEKASAN KABUPATEN PAMEKASAN

**Alifia Wildani**

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang mudah mengalami pembusukan ataupun basi, sehingga sering ditemukan makanan yang mengandung formalin. Adapun salah satu olahan makanan yang dapat ditemukan mengandung formalin yaitu pada olahan ikan asin. Ikan asin kurisi merupakan salah satu jenis ikan asin yang banyak diminati dan diperjual belikan di Madura khususnya Kabupaten Pamekasan. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui kandungan serta kadar formalin pada ikan asin kurisi yang diperjual belikan di pasar Kolpajung Kecamatan Pamekasan Kabupaten Pamekasan menggunakan metode analisis kuantitatif spektrofotometri UV-Vis dengan pereaksi asam kromatropat. Tahapan-tahapan dalam penelitian ini adalah melakukan standarisasi formalin untuk menentukan panjang gelombang terpilih dan kurva kalibrasi; pembuatan pereaksi asam kromatropat; preparasi sampel ikan asin kurisi; ekstraksi formalin pada sampel ikan asin kurisi; dan analisis kuantitatif formalin dengan pereaksi asam kromatropat pada sampel. Hasil yang diperoleh dalam penelitian ini diantaranya yaitu, kadar sebenarnya larutan formalin setelah pembakuan sebesar 36,1324%; panjang gelombang terpilih formalin dengan pereaksi asam kromatropat terdapat pada 572 nm, serta koefisien kolerasi ( $r$ ) dari kurva kalibrasi sebesar 0,9964. Hasil dari pengujian kadar formalin pada 5 sampel yang diambil dari seluruh pedagang yang ada di pasar Kolpajung Kecamatan Pamekasan Kabupaten Pamekasan diketahui tidak terdapat *peak* pada masing-masing matriks sampel. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa sampel ikan asin kurisi yang di jual di pasar Kolpajung Kecamatan Pamekasan Kabupaten Pamekasan negatif atau tidak mengandung formalin sehingga perhitungan kadar tidak dapat dilakukan.