

RINGKASAN

ANALISIS KUANTITATIF KANDUNGAN FORMALIN PADA IKAN ASIN BILIS (*Mystacoleucus Padangensis*) DI PASAR LARANGAN SIDOARJO

Aulia Fara Anisah

Ikan bilis atau bilih memiliki nama ilmiah yakni *Mystacoleucus Padangensis* adalah ikan endemik yang hidup diperairan tawar danau Singkarak, Sumatera Barat. Ikan bilis ini kerap diolah penduduk karena memiliki nilai gizi yang cukup tinggi dan harganya pun terbilang cukup murah namun, produk ikan asin banyak ditemukan mengandung formalin. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui kadar formalin yang terkandung dalam ikan asin bilis. Metode yang digunakan adalah spektrofotometri UV-vis dengan menggunakan pereaksi asam kromatropat. Asam kromatropat digunakan untuk mengikat formalin agar terlepas dari bahan. Sampel yang diduga mengandung formalin ditetesi dengan campuran asam kromatropat dan asam fosfat 10% menghasilkan warna merah keunguan maka dapat disimpulkan bahwa bahan tersebut mengandung formalin. Hasil penelitian pada kedua sampel ikan bilis tidak terdapat kandungan formalin di kedua sampel. Sedangkan pada penelitian sebelumnya oleh Nur Hasnah menyebutkan bahwa pada ke 54 sampel ikan asin yang beliau teliti juga negatif formalin. Hal ini bisa terjadi karena beberapa sebab. Yang pertama karena kandungan formalin yang terdapat pada ikan asin sangatlah kecil sehingga tidak dapat dideteksi menggunakan spektrofotometri. Dalam penelitian ini didapatkan bahwa kedua sampel ikan asin bilis yang berasal dari pasar Larangan Sidoarjo tidak teridentifikasi adanya kandungan formalin dan aman untuk dikonsumsi.