

ABSTRAK

Anggita Ratu Cindyani

GAMBARAN KANDUNGAN FORMALIN PADA IKAN TONGKOL PINDANG
DI PASAR TRADISIONAL KABUPATEN TUBAN TAHUN 2025

xv + 53 Halaman + 5 Tabel + 4 Lampiran

Ikan termasuk komoditas pangan yang bersifat mudah rusak karena tingginya kadar air dan kadar protein di dalamnya. Formalin dapat menyebabkan gangguan pada kesehatan. Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 33 tahun 2012 dan BPOM Nomor 22 tahun 2023 penggunaan formalin sebagai bahan pengawet dinyatakan dilarang. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menjelaskan gambaran kandungan formalin pada ikan tongkol pindang yang dijual di pasar tradisional Kecamatan Soko, Kecamatan Rengel, dan Kecamatan Parengan Kabupaten Tuban.

Jenis penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Pengumpulan data dilakukan dengan uji laboratorium secara kualitatif menggunakan metode kolorimetri untuk menguji kandungan formalin. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh ikan tongkol pindang yang dijual di Pasar Tradisional Kecamatan Soko, Kecamatan Rengel, dan Kecamatan Parengan Kabupaten Tuban yaitu 15 ekor ikan tongkol pindang. Dalam penelitian ini sampel yang digunakan adalah seluruh anggota populasi yaitu 15 ekor ikan tongkol pindang yang diambil dari 3 pasar tradisional tersebut. Analisis data dilakukan secara deskriptif dan disajikan dalam bentuk tabel frekuensi.

Hasil pemeriksaan laboratorium menunjukkan bahwa 6 (40%) dari 15 sampel ikan tongkol pindang positif mengandung formalin. Keberadaan formalin lebih banyak ditemukan di Pasar Rengel, yang menunjukkan seluruh sampel terdeteksi mengandung formalin.

Disarankan perlu dilakukan pengawasan dan edukasi rutin tentang keamanan pangan dan bahaya penggunaan formalin pada pasar tradisional oleh pihak Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian, dan Perikanan. Begitu juga dengan masyarakat disarankan untuk lebih teliti dalam memilih kualitas ikan yang aman untuk dikonsumsi.

Kata kunci : Ikan Tongkol Pindang, Formalin, Kolorimetri

Daftar bacaan : 12 buku dan 39 jurnal

ABSTRACT

Anggita Ratu Cindyani

*GENERAL DESCRIPTION OF FORMALIN CONTENT IN PINDANG TUNA FISH
IN TRADITIONAL MARKETS OF TUBAN REGENCY IN 2025*

xv + 53 Pages + 5 Tables + 4 Appendices

Fish is one of the foodstuffs that is easily spoiled due to its still relatively high protein content and water content. Formalin can cause health problems. The use of formalin as a food additive is prohibited based on the Regulation of the Minister of Health Number 33 of 2012 and BPOM Number 22 of 2023. The purpose of this study is to determine the description of formalin content in pindang tuna fish sold in traditional markets in Soko Subdistrict, Rengel Subdistrict, and Parengan Subdistrict, Tuban Regency.

This type of research is descriptive qualitative. Data collection was carried out by qualitative laboratory tests with the colorimetric method to test formalin levels. The population in this study was all pindang tuna fish sold in traditional markets in Soko District, Rengel District, and Parengan District, Tuban Regency, which was 15 pindang tuna fish. While the sample in this study was all members of the population, which was 15 pindang tuna fish taken from the 3 traditional markets. Data analysis was carried out descriptively in the form of a frequency table.

Laboratory test results showed that 6 (40%) of the 15 samples of pindang tuna fish tested positive for formalin content. The presence of formalin was mostly found in Rengel Market, which showed that all samples, namely 5 samples of pindang tuna fish, tested positive for formalin.

It is recommended that routine supervision and education on food safety and the dangers of formalin use in traditional markets be carried out by the Food Security, Agriculture, and Fisheries Agency. Likewise, the public is advised to be more careful in selecting the quality of fish that is safe for consumption.

Keywords : Pindang Tuna Fish, Formalin, Colorimetric

References : 12 books and 39 journal