

UJI KANDUNGAN FORMALIN PADA IKAN ASIN GABUS DI DASANA INDAH, TANGERANG

oleh:

Yantina Larasati, Dra. Taty Rusliati Rusli, Apt, M.Si

Fakultas Kedokteran Universitas Tarumanagara

ABSTRACT

FORMALDEHYDE CONTENT TEST ON SALTED SNAKEHEAD FISH IN DASANA INDAH, TANGERANG

Formaldehyde is one of the chemicals that are toxic for our body. However, in reality formaldehyde is used to preserve food such as salted snakehead fish. Snakehead fish has a high protein content. Based on the research that has been done, many products of salted fish contain a formaldehyde as preservative. If those foods are consumed by human, it can disturb the metabolism and human organs.

The purpose of this research is to determine the formaldehyde content in the sample salted snakehead fish in Dasana Indah, Tangerang. The method that used in testing formaldehyde in salted snakehead fish qualitatively and observationally using the Fehling Test and KMnO_4 Test. The research process by collecting 4 samples of salted snakehead fish from 4 stalls at traditional market and 4 samples of salted sneakhead fish from modern market in Dasana Indah, Tangerang .

The results showed 3 from 4 samples of salted sneakhead fish that sold in traditional market were formaldehyde positive and 2 from 4 modern market in Dasana Indah region, Tangerang were formaldehyde positive. To find out how many levels of formaldehyde in that salted fish needs to be done with quantitative research with more samples and the places that selling more salted fish.

Key words : salted snakehead fish, formaldehyde test, Fehling test, KMnO_4 test .

ABSTRAK

UJI KANDUNGAN FORMALIN PADA IKAN ASIN GABUS DI DASANA INDAH, TANGERANG

Formalin merupakan salah satu bahan kimia yang bersifat racun bagi tubuh manusia. Akan tetapi, pada prakteknya formalin banyak disalahgunakan sebagai pengawet bahan makanan seperti ikan asin gabus. Ikan gabus memiliki kandungan protein yang cukup tinggi. Berdasarkan penelitian telah dilakukan banyak produk ikan asin yang mengandung formalin sebagai

pengawetnya. Apabila makanan tersebut dikonsumsi dapat mengakibatkan gangguan pada organ dan sistem metabolisme pada tubuh manusia.

Tujuan penelitian ini adalah mengetahui kandungan formalin yang dalam sampel ikan asin gabus di Dasana Indah, Tangerang. Metode penelitian adalah eksperimental dan observasional, dengan uji Fehling dan uji $KMnO_4$ secara kualitatif. Penelitian dilakukan terhadap 4 sampel ikan asin gabus dari 4 kios di pasar tradisional dan 4 sampel ikan asin gabus dari 4 pasar modern di Dasana Indah, Tangerang.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa 3 dari 4 sampel di pasar tradisional menunjukkan positif mengandung formalin dan 2 dari 4 pasar modern positif mengandung formalin. Untuk mengetahui berapa kadar formalin dalam ikan asin tersebut perlu dilakukan penelitian kuantitatif dengan jumlah sampel lebih besar dan jumlah tempat yang lebih banyak menjual ikan asin.

Kata-kata kunci: *ikan asin gabus, uji formalin, uji Fehling, uji $KMnO_4$*

PENDAHULUAN

Lemahnya pengawasan yang dilakukan Suku Dinas Peternakan dan Perikanan Jakarta Selatan membuat ikan yang diduga berformalin masih ditemukan di sejumlah pasar di Jakarta Selatan. Terbukti, selama triwulan kedua 2012 (April-Juni), tiga sampel ikan yang mengandung formalin ditemukan. Meski begitu, jumlah itu menurun jika dibandingkan dengan triwulan pertama yang menemukan empat sampel ikan mengandung formalin.¹

Sementara itu di Semarang masih ditemukan banyak produk pangan yang tidak memenuhi persyaratan mutu dan keamanan. Para produsen dengan sengaja maupun tidak, masih saja menggunakan bahan tambahan yang dilarang, seperti formalin. Staf Sertifikasi dan Layanan Informasi Konsumen Balai Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Djoko Haryanto, SH mengatakan, bahan pengawet mayat ini masih banyak ditemui di

makanan sosis, mie, dan ikan asin.²

Makanan yang sering kali diawetkan menggunakan formalin biasanya adalah mie, ikan segar, ikan asin, tahu, dll. Dibandingkan dengan makanan yang tidak berformalin, makanan berformalin tampak lebih kenyal, lebih mengkilat, lebih liat dan tidak dikerubuti oleh lalat meskipun sudah beberapa hari. Bahkan akhir-akhir ini, banyak beredar bahan makanan lain yang mengandung formalin