

dapat menimbulkan mual, muntah, sakit perut, pusing, gangguan pada pencernaan,

sistem saraf pusat, menstruasi dan bersifat karsinogen (menyebabkan kanker).

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa dari 4 sampel ikan asin gabus yang dijual di pasar tradisional, 3 sampel (75 %) positif mengandung formalin yaitu yang dijual di kios A, B, dan D. Sementara dari 4 sampel ikan asin gabus yang dijual di pasar modern di Dasana Indah Tangerang, 2 sampel (50 %) diantaranya positif menggunakan formalin yaitu yang dijual di pasar modern F dan G. Sedangkan ikan asin

gabus yang dijual di pasar tradisional kios C, pasar modern E dan H negatif atau tidak menggunakan formalin.

### Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan yaitu dengan melakukan penelitian kuantitatif untuk mengetahui berapa kadar formalin dalam ikan asin tersebut serta dilakukan penelitian dengan jumlah sampel lebih besar dan jumlah tempat penjual ikan asin lebih banyak.

## DAFTAR PUSTAKA

1. Berita Jakarta. Ikan berformalin masih ditemukan dipasaran [internet]. Jakarta: 06-07-2012. Dalam: [http://www.beritajakarta.com/2008/id/berita\\_detail.asp?nNewsId=50494](http://www.beritajakarta.com/2008/id/berita_detail.asp?nNewsId=50494)
2. Suara Merdeka. Makanan berformalin masih beredar [internet]. Semarang; 19-05-2010. Dalam: [http://suaramerdeka.com/v1/index.php/read/cetak/2010/05/19/109921/Makanan Berformalin-MarakBeredar](http://suaramerdeka.com/v1/index.php/read/cetak/2010/05/19/109921/Makanan_Berformalin-MarakBeredar)
3. Info Kesehatan. Awas makanan berformalin [internet]. 2009. Dalam: <http://infokesehatan.blogspot.com/2009/06/awas-makanan-berformalin.html>
4. Kadnet Media. Bahaya ikan asin [internet]. Manado; 17-01-2011. Dalam: [http://www.kadnet.info/web/index.php?option=com\\_content&view=article&id=2495:bahaya\\_ikanasin&catid=37:wawasan-perspective&Itemid=66](http://www.kadnet.info/web/index.php?option=com_content&view=article&id=2495:bahaya_ikanasin&catid=37:wawasan-perspective&Itemid=66)
5. Small Crab. Penggunaan formalin dalam produk pangan [internet]. Dalam: [www.smallcrab.com/kesehatan/650-penggunaan-formalin-dalam-produk-pangan](http://www.smallcrab.com/kesehatan/650-penggunaan-formalin-dalam-produk-pangan)
6. Hamdani S. Formalin [internet]; Batam. Dalam: <http://catatankimia.com/catatan/formalin.html>
7. Handayani. Bahan kandungan formalin pada makanan [internet]. Jakarta: 2-01-2006. Dalam: [www.kuliah.ftsl.itb.ac.id](http://www.kuliah.ftsl.itb.ac.id)
8. Media Indonesia. Penyalahgunaan formalin dan peran pemerintah. No.21.III.2006

9. Xamthone Plus. Kandungan vitamin ikan gabus ternyata lebih tinggi dari ikan salmon [internet]. Dalam: <http://intisariherbal.com/kandungan-vitamin-ikan-gabus-ternyata-lebih-tinggi-dari-ikan-salmon/>
10. Universitas Sumatera Utara. Tinjauan pustaka [internet]. Dalam: <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/25091/4/Chapter%20II.pdf>
11. Bisnis UKM. Pembuatan ikan asin [internet]. 07-09-2007. Dalam: <http://bisnisukm.com/pembuatan-ikan-asin.html>
12. Departemen Farmakologi dan Terapetik Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia. Farmakologi dan terapi. Edisi 5. Jakarta: Balai Penerbit FKUI;2009.
13. Suparta A. Pengujian formalin pada ikan asin di daerah provinsi banten. Universitas Sultan Ageng Tirtayasa; Maret 2013.
14. Ali M, Suparmono, Hudaidah S. Aquasains (jurnal ilmu perikanan dan sumberdaya perairan). Evaluasi kandungan formalin pada ikan asin di lampung. 2014;2:142.
15. Habibah TPZ. Unnes journal of public health 2. Identifikasi penggunaan formalin pada ikan asin dan faktor perilaku penjual di pasar tradisional kota semarang. 2013;3:6.
16. Utami, A.S. Studi pengetahuan bahaya penggunaan formalin pada masyarakat desa sukosewu kecamatan sukosewu kabupaten bojonegoro, malang. Universitas Muhamadiyah Malang; 2008.
17. Veery B, Sanusi S.F. Identifikasi aldehid dan keton. Jakarta: Program Studi Kimia Fakultas Sains Dan Teknologi Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah; 2013.
18. Putrianti D.E. Pemanfaatan polianilin dan berbagai modifikasinya dengan H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> pekat untuk uji formalin [internet]. FMIPA Universitas Indonesia; 2009. Dalam: <http://lib.ui.ac.id/file?file=digital/20181889S30536Dian%20Eka%20Putrianti.pdf>