

**IDENTIFIKASI KANDUNGAN FORMALIN PADA IKAN SEGAR YANG  
DIJUAL DI PASAR GAUNG DAN PANTAI PADANG**



**Skripsi**

**Diajukan ke Fakultas Kedokteran Universitas Andalas sebagai Pemenuhan  
Salah Satu Syarat untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Kedokteran**

**Oleh**

**MUTIARA INSANI**

**No. BP 1510311055**

**Pembimbing :**

**Dra. Machdawaty Masri, MSi, Apt**

**dr. Eka Nofita, M Biomed.**

**FAKULTAS KEDOKTERAN**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

**PADANG**

**2019**

## **ABSTRACT**

### **IDENTIFICATION OF FORMALIN CONTENTS IN FRESH FISH THAT ARE SOLD IN GAUNG MARKET AND PADANG BEACH**

**By**  
**Mutiara Insani**

#### **ABSTRACT**

Fish is the source of protein that used the most in Indonesia, but its really easy to get rot after it died, because of that its should be preseved immedietely. The process of fish decay can lead to use of formaldehyde as a fish preservative. The regulation by the Prime Minister of Health of Republic of Indonesia regulate that formaldehyde is a preservative that prohibited to used as food preservative. The purpose of this research is to identify the content of formaldehyde in fresh fish that sold in Gaung market dan Padang Beach

This research was held in Gaung Market and Padang Beach and the test was held in the Chemistry Laboratory of the Faculty of Madicine, Andalas University on May 2019. The type of this research was descriptive study with 24 sampel of fish. This qualitative test of formaldehyde was carried out using a Formalin Test Kit.

The result of this research show that 50% of sampel contain formaldehyde. Based on the grouping of the sizes in fish there was found positive result as much as 50% in large sized fish, 37.5% in medium sized fish and 62,5% in small sized fish.

The conclution of this research is all of the grouping of fish positive containg the formaldehyde. The group that contain formaldehyde the most is the small sized fish.

**Key word** : Formaldehyde, fresh fish, Market.



## ABSTRAK

### IDENTIFIKASI KANDUNGAN FORMALIN PADA IKAN SEGAR YANG DIJUAL DI PASAR GAUNG DAN PANTAI PADANG

Oleh  
Mutiara Insani

#### ABSTRAK

Ikan merupakan sumber protein terbanyak yang digunakan oleh masyarakat Indonesia, tetapi sumber protein ikan cepat mengalami pembusukkan setelah mati, karena itu harus segera dilakukan pengawetan. Proses pembusukkan pada ikan yang cepat menyebabkan penggunaan formalin sebagai bahan pengawet. Menurut peraturan Menteri Kesehatan No. 033 tahun 2012 formalin merupakan bahan pengawet yang dilarang penggunaannya sebagai bahan pengawet pada pangan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi penggunaan formalin pada ikan segar yang dijual di Pasar Gaung dan Pantai Padang.

Penelitian ini dilakukan di Pasar Gaung dan Pantai Padang serta pemeriksaan dilakukan di Laboratorium Kimia Fakultas Kedokteran Universitas Andalas pada bulan Mei 2019. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan jumlah sampel sebanyak 24 sampel. Pemeriksaan formalin secara kualitatif dilakukan menggunakan alat Test Kit Formalin.

Hasil penelitian menunjukkan hasil 50% sampel mengandung formalin. Berdasarkan ukuran pada ikan ditemukan hasil positif sebanyak 50% ikan ukuran besar, 37.5% pada ikan ukuran sedang, dan 62.5% pada ikan ukuran kecil.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah dari semua kelompok ukuran ikan terdapat ikan yang positif mengandung formalin. Hasil positif terbanyak dapat ditemukan pada ikan yang berukuran kecil.

Kata kunci : Ikan segar, Formalin, Pasar

