

FORMALIN CONTENT TEST ON SALTED FISH CIRCULATING IN PRAMBANAN MARKET IN 2024

Amelia Yasinta¹, Choirul Amri², Sri Haryanti³, Narto⁴
¹²³⁴Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman
email: ameliayasinta2505@gmail.com

ABSTRACT

Background : *Fish is a highly nutritious food source but is easily spoiled if not properly preserved. The misuse of formalin as a preservative in salted fish is still found at Prambanan Market, highlighting the need for further inspection to ensure consumer safety.*

Objective : *The purpose of this study is to identify the presence of formalin and the physical characteristics of salted fish sold at Prambanan Market in 2024.*

Research methods : *This study used a descriptive method. The objects of the research were 13 types of salted fish sold at Prambanan Market, with a total of 44 samples. A physical inspection checklist was used to assess the salted fish, and formalin testing was carried out qualitatively using a Formalin Test Kit.*

Result : *The results of the study showed that 28 of the 44 salted fish samples (64%) circulating in Prambanan Market in December 2024 were proven to contain formalin based on the Formalin Test Kit test, with physical characteristics of no flies in 26 samples, 25 samples did not have the distinctive smell of salted fish, 21 samples were bright or whitish in color, and 16 samples with a hard and dry texture. Of all these physical characteristics, the characteristic of "no distinctive smell of salted fish" tends to be an early indicator in detecting the presence of formalin in salted fish because it is only found in positive samples, but still requires confirmation through laboratory tests for formalin content.*

Conclusion : *Based on the research conducted, it was found that salted fish containing formalin is still being sold at Prambanan Market, as evidenced by observations of physical characteristics and the results of tests using a formalin test kit.*

Keywords : *Salted fish, Test Kit, Formalin*

UJI KANDUNGAN FORMALIN PADA IKAN ASIN YANG BEREDAR DI PASAR PRAMBANAN TAHUN 2024

Amelia Yasinta¹, Choirul Amri², Sri Haryanti³, Narto⁴
¹²³⁴Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman
email: ameliayasinta2505@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang : Ikan merupakan sumber pangan bernutrisi tinggi, namun mudah rusak jika tidak diawetkan dengan tepat. Penyalahgunaan formalin sebagai bahan pengawet ikan asin masih ditemukan di pasar Pasar Prambanan, sehingga diperlukan pemeriksaan lanjutan untuk menjamin keamanan konsumsi masyarakat.

Tujuan : Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kandungan formalin pada ikan asin dan ciri fisik ikan asin yang beredar di Pasar Prambanan Tahun 2024.

Metode Penelitian : Penelitian ini menggunakan metode deskriptif. Objek dalam penelitian ini adalah 13 jenis ikan asin yang dijual di Pasar Prambanan sejumlah 44 sampel. Penelitian ini menggunakan *checklist* pemeriksaan fisik ikan asin dan pengujian formalin dilakukan secara kualitatif menggunakan Test Kit Formalin.

Hasil : Hasil penelitian menunjukkan bahwa 28 dari 44 sampel ikan asin (64%) yang beredar di Pasar Prambanan pada bulan Desember 2024 terbukti mengandung formalin berdasarkan uji Tes Kit Formalin, dengan ciri fisik tidak dihindangi lalat 26 sampel, 25 sampel tidak memiliki bau khas ikan asin, 21 sampel berwarna cerah atau keputihan, dan 16 sampel dengan tekstur keras dan kering. Dari semua ciri fisik tersebut, ciri “tidak berbau khas ikan asin” memiliki kecenderungan sebagai indikator awal dalam mendeteksi keberadaan formalin pada ikan asin karena hanya terdapat pada sampel positif, namun tetap memerlukan konfirmasi melalui uji laboratorium kandungan formalin.

Kesimpulan : Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan diketahui bahwa ikan asin yang positif formalin masih diperjual belikan di Pasar Prambanan, yang dibuktikan melalui pemeriksaan terhadap ciri fisik serta hasil uji menggunakan test kit.

Kata Kunci : Ikan asin, Test Kit, Formalin