

GAMBARAN KANDUNGAN FORMALIN PADA IKAN TERI NASI DI DAERAH PESISIR PANTAI JETIS, NUSAWUNGU, CILACAP

Khoirunnisa Lutfiyah¹, Choirul Amri², Rizki Kurniawan Saputra³, Tri Mulyaningsih⁴

¹²³⁴ Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman
Email: lutfikhair085@gmail.com

INTISARI

Latar Belakang: Ikan merupakan salah satu bahan pangan sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat karena memiliki nilai gizi yang tinggi. Akan tetapi, produk olahan ikan seperti ikan asin cenderung mudah mengalami penurunan kualitas atau kerusakan. Kondisi tersebut yang masih ditemukannya praktik penggunaan bahan pengawet berbahaya, seperti formalin yang dapat dimanfaatkan sebagai pengawet. Penggunaan formalin dalam bahan pangan dapat menimbulkan risiko yang serius bagi kesehatan. Oleh karena itu, diperlukan adanya pengawasan yang ketat terhadap peredaran ikan asin di masyarakat.

Tujuan: Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk menganalisis keberadaan formalin serta mengidentifikasi karakteristik fisik ikan teri nasi yang diperdagangkan di wilayah pesisir Pantai Jetis, Nusawungu, Cilacap.

Metode Penelitian: Penelitian ini menerapkan metode deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Jumlah sampel yang digunakan sebanyak 16 sampel ikan teri nasi yang diperoleh dari para pedagang di lokasi penelitian. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi dengan menggunakan lembar *checklist* untuk menilai ciri fisik, serta pengujian kandungan formalin menggunakan alat uji formalin (*easy test*). Selanjutnya data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif dan disajikan dalam bentuk distribusi frekuensi serta presentase.

Hasil: Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari keseluruhan sampel yang dianalisis, sebanyak 13 sampel (81,25%) positif mengandung formalin dan 3 sampel (18,75%) negatif. Ikan yang terindikasi mengandung formalin umumnya memiliki warna cerah, tidak berbau khas ikan, cenderung berbau kimia, bertekstur keras, tidak berlendir, serta tidak dihindangi lalat.

Kesimpulan: Pengamatan ciri fisik dapat dimanfaatkan sebagai metode awal (*screening*), untuk memastikan keberadaan formalin secara akurat pada ikan teri nasi tetap diperlukan pengecekan menggunakan test kit formalin (*easy test*)

Kata Kunci: ikan teri nasi, formalin, test kit, ciri fisik

OVERVIEW OF FORMALIN CONTENT IN SALTED ANCHOVY IN THE COASTAL AREA OF JETIS BEACH, NUSAWUNGU, CILACAP

Khoirunnisa Lutfiyah¹, Choirul Amri², Rizki Kurniawan Saputra³, Tri Mulyaningsih⁴

¹²³⁴ Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman

Email: lutfikhair085@gmail.com

ABSTRACT

Background: *Fish is one of the main sources of animal protein widely consumed by the community due to its high nutritional value. However, processed fish products such as salted fish are prone to quality deterioration and spoilage. This condition has led to the continued use of hazardous preservatives, such as formalin, to extend shelf life. The use of formalin in food poses serious health risks; therefore, strict supervision of the distribution of salted fish is necessary.*

Objective: *This study aims to analyze the presence of formalin and to identify the physical characteristics of anchovy (teri nasi) sold in the coastal area of Jetis Beach, Nsuawungu, Cilacap.*

Methods: *This research employed a descriptive method with a quantitative approach. A total of 16 samples of anchovy (teri nasi) were collected from traders at the research site. Data were obtained through observation using a checklist to assess physical characteristics and through formalin testing using a formalin test kit (easy test). The data were then analyzed descriptively and presented in the form of frequency distribution and percentages.*

Results: *The findings revealed that out of all analyzed samples, 13 samples (81.25%) were positive for formalin, while 3 samples (18.75%) were negative. Formalin-positive samples generally had bright color, lacked the typical fish odor, had a chemical smell, hard texture, non-slippery surface, and were not infested by flies.*

Conclusion: *Observation of physical characteristics can be used as an initial method (screening), to accurately ensure the presence of formalin in anchovies, it is still necessary to check using a formalin test kit (easy test).*

Keywords: *salted anchovy, formalin, test kit, physical characteristics*