

## **JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN**

### **Laporan Tugas Akhir,**

**Ana Herlina**

### **ANALISIS FORMALIN PADA IKAN ASIN DIPUSAT PEMBUATAN IKAN ASIN PULAU PASARAN KELURAHAN KOTA KARANG KECAMATAN TELUK BETUNG TIMUR**

#### **RINGKASAN**

Agar makanan tampak lebih menarik dan tahan lama biasanya makanan diberi Bahan Tambah Makanan (BTM). BTM adalah zat untuk memperngaruhi, memperbaiki, atau mempertahankan sifat khas makanan tersebut. Salah satu BTM adalah formalin, akan tetapi menurut Permenkes RI No. 033 Tahun 2012 tentang bahan tambahan pangan formalin tidak diperkenankan/dilarang penggunaannya sebagai bahan tambahan makanan karena formali bersifat racun dan karsinogenik.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan formalin pada ikan asin dipusat pembuatan ikan asin Pulau Pasaran, memiliki tujuan khusus yaitu, untuk mengrtahui proses pembuatan ikan asin, dan untuk mengetahui ada tidaknya formalin pada ikan asin teri dan ikan asin cumi dipusat pembuatan ikan asin Pulau Pasaran Kelurahan Kota Karang Kecamatan Teluk Betung Timur Tahun 2020. Penelitian ini bersifat deskriptif, yaitu menggambarkan tentang ada tidaknya formalin yang ditambahkan kedalam ikan asin yang diproduksi oleh seluruh kelompok pengrajin ikan asin dipusat pembuatan ikan asin Pulau Pasaran Tahun 2020.

Berdasarkan hasil pemeriksaan yang dilakukan didapat bahwa terdapat 3 kelompok pengrajin yang masih menggunakan formalin pada ikan asin cumi dan ikan asin teri yang mereka produksi karena faktor kelangkaan cumi dan teri dan kondisi cuaca yang buruk. Pemakaian formalin oleh para pengrajin ikan asin juga karena masih rendahnya pengawasan pemerintah khususnya Dinas Kesehatan dalam penyalahgunaan pemakaian zat berbahaya tersebut. Untuk menghindari bahaya keracunan yang ditimbulkan oleh formalin perlu adanya pengganti bahan pengawet lain yang diperbolehkan, seperti : STPP ( Sodium Tri Poli Phospat), Asap cair, atau Chitosan. Selain itu juga penulis menyarankan perlu adanya pemeriksaan secara berkala, serta pengambilan contoh makanan untuk di uji di Laboratorium Balai BPOM.

Kata Kunci : Analisis, Formalin, Ikan Asin

**HEALTH POLYTECHNIC OF KEMENKES TANJUNGPUR  
DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH**

**Final report,**

**Ana Herlina**

**FORMALIN ANALYSIS OF SALTED FISH CENTER FOR MAKING  
SALTED FISH ISLAND IN KELURAHAN CITY OF KARANG  
KECAMATAN TELUK BETUNG TIMUR**

**ABSTRACT**

So that food looks more attractive and durable contains Food Additives (BTM). BTM is a substance to influence, improve, or maintain the nature of these foods. One of BTM is formaldehyde, but according to Permenkes RI No. 033 of 2012 concerning formalin food additives are not additives / use additives as food additives because formalin is toxic and carcinogenic. This study aims to determine the formaldehyde content of salted fish at the salted fish center in Pasaran Island, which has a specific purpose, namely to know the process of making salted fish, and to determine whether there is formalin in anchovies and anchovies in the salted fish center in Pulau Salin Pasar Kelurahan Kota Karang Subdistrict of Teluk Betung Timur in 2020. This study illustrates descriptive, namely describing whether or not formaldehyde is added to salted fish collected by all salted fish craftsmen groups at the center of salted fish making on the island of Pasaran in 2020. 3 groups of craftsmen who are still using formalin in squid and anchovies they produce due to scarcity of squid and anchovies and poor weather conditions. The use of formalin by salted fish craftsmen is also due to the low level of special government supervision. To avoid the danger of poisoning caused by formalin, it is necessary to have other preservative effects, such as: STPP (Sodium Tri Poly Phosphate), liquid smoke, or Chitosan. In addition, the author also needs to review about publications in Balai BPOM.

Keywords: Analysis, Formalin, Salted Fish