

**POLTEKKES TANJUNG KARANG**

**PRODI SARJANA TERAPAN TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS**  
Skripsi, Juni 2025

Oktaviona

**PENGARUH PERENDAMAN AIR JERUK NIPIS (*Citrus aurantium*)  
TERHADAP PENURUNAN KADAR FORMALIN PADA IKAN TERI  
NASI**

xv + 40 halaman, 7 tabel, 10 gambar, 11 lampiran

**ABSTRAK**

Bahan tambahan pangan yang banyak digunakan sebagai bahan pengawet pada makanan salah satunya yaitu formalin, walaupun penggunaanya telah dilarang masih banyak oknum yang menggunakannya. Larangan penggunaan formalin sudah tertulis dalam peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 033 Tahun 2012 tentang bahan tambahan pangan. Namun masih sering ditemukan penggunaanya pada produk makanan yang biasanya digunakan untuk mempertahankan produk agar lebih tahan lama sehingga tidak cepat terjadi perubahan. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui apakah buah jeruk nipis mampu menurunkan kadar formalin yang terdapat pada ikan teri nasi. Penelitian ini bersifat eksperimen metode uji kuantitatif dengan menggunakan alat spektrofotometer UV-Visible. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Kimia Poltekkes Kemenkes Tanjung Karang dan dilakukan pada bulan April-Mei 2025. Data analisis yang digunakan yaitu uji *Two Way Anova*, menggunakan variasi waktu 15 menit, 30 menit, 45 menit, dan 60 menit. Hasil uji *Two Way Anova* menunjukkan adanya pengaruh dengan hasil 0,000 ( $p < 0,005$ ), maka  $H_1$  diterima. Ikan teri nasi yang sudah dipotong menggunakan formalin 1% dan diberi perlakuan dengan merendam menggunakan air jeruk nipis mampu menurunkan kadar formalin sebesar 91%. Waktu perendaman yang digunakan yaitu 60 menit, sehingga dapat di lihat dari hasil penelitian ini bahwa semakin lama waktu perendaman maka semakin dapat menurunkan kadar formalin yang terdapat pada ikan teri nasi.

Kata Kunci : Formalin, ikan teri nasi, Jeruk Nipis  
Daftar bacaan : 32 (2010-2024)