

## ABSTRAK

Mutiara Nur Fajarini Firdaus

### **STUDI KANDUNGAN FORMALIN, KLORIN DAN KUALITAS FISIK PADA PRODUK IKAN ASIN**

(1x + 43 halaman + 1 Gambar + 8 Tabel + 1 Lampiran)

Penyalahgunaan formalin dan klorin masih sering terjadi termasuk dalam dalam proses pengolahan ikan asin dengan tujuan memperpanjang masa simpan dari produk ikan asin. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui adanya klorin dan formalin pada ikan asin serta mendeskripsikan penilaian sensori pada ikan asin.

Desain penelitian ini menggunakan Studi Literatur dengan menggunakan 11 jurnal yang digunakan sebagai acuan. Variabel penelitian ini adalah formalin klorin pada ikan asin serta kualitas fisik ikan asin. Teknik pencarian jurnal menggunakan kata kunci yang berhubungan dengan klorin, formalin, ikan asin dan organoleptik.

Sebanyak 80% ikan asin yang dijual di beberapa kota di Indonesia telah terjadi kontaminasi bahan kimia formalin dan klorin. Sebanyak 95% hasil penilaian organoleptik menunjukkan hasil rata-rata penilaian dibawah 7 yang artinya tidak memenuhi standar SNI 2721.1:2009.

Masyarakat diharapkan lebih waspada dalam memilih ikan asin yang dijual dipasar atau tempat penjualan ikan dengan melihat ciri-ciri fisik dari ikan asin antara lain tampak bersih, berbau amoniak, memiliki tekstur yang padat serta tidak dihinggapi lalat.

Pemerintah juga diharapkan berperan aktif dalam memberikan sosialisasi, penyuluhan baik kepada produsen, penjual maupun masyarakat penggunaan bahan kimia pangan yang aman dan sesuai dengan regulasi yang ada dengan acuan hukum Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan.

Kata kunci : Klorin, Formalin, Ikan Asin, Organoleptik.

Daftar Bacaan : 10 Buku (2004 – 2018), 47 Jurnal (2006 – 2020)

## ABSTRACT

Mutiara Nur Fajarini Firdaus

### STUDY OF FORMALIN, CHLORINE AND PHYSICAL QUALITY CONTENT IN SALTED FISH PRODUCTS

(1x + 43 pages + 1 picture + 8 tables + 1 attachment)

Misuse of formaldehyde and chlorine is still common, including in the processing of salted fish with the aim of extending the shelf life of salted fish products. The purpose of this study was to determine the presence of chlorine and formalin in salted fish and describe the sensory assessment of salted fish.

The design of this study uses Literature Studies using 11 journals which are used as a reference. The variables of this study were formalin chlorine in salted fish and the physical quality of salted fish. Journal search techniques use keywords related to chlorine, formaldehyde, salted fish and organoleptics.

As many as 80% of salted fish sold in several cities in Indonesia have been contaminated with formalin and chlorine chemicals. As many as 95% of organoleptic assessment results show an average rating below 7 which means it does not meet SNI 2721.1: 2009 standards.

The community is expected to be more vigilant in choosing salted fish sold in the market or fish market by looking at the physical characteristics of salted fish, among others, it looks clean, smells of ammonia, has a dense texture and is not infested by flies.

The government is also expected to play an active role in providing outreach, outreach to producers, sellers and the public in the use of food chemicals that are safe and in accordance with existing regulations with legal references Minister of Health Regulation No. 033 of 2012 concerning Food Additives.

**Keywords** : Chlorine, Formalin, Salted Fish, Organoleptic.

**Reading List** : 10 Books (2004 - 2018), 47 Journals (2006 - 2020)