

ABSTRAK

Ikan adalah salah satu bahan makanan dengan kandungan gizi yang tinggi. Ikan juga dapat diolah menjadi olahan ikan yakni ikan asin jambal, dengan cara pengawetan melalui proses pengasinan dan proses pengeringan. Selain itu terdapat cara lain yaitu menambahkan zat kimia seperti formalin sebagai pengawet. Salah satu cara untuk menanggulangnya adalah dengan daun turi karena terkandung senyawa saponin yang dapat menurunkan kadar formalin. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis efektifitas perendaman daun turi terhadap penurunan kadar formalin pada ikan asin jambal.

Penelitian ini bersifat eksperimental dengan rancangan penelitian *posttest only control group design* dengan pengambilan sampel ikan asin jambal dan daun turi secara *purposive sample* dan dilakukan pada bulan Desember 2018 – Mei 2019. Pengukuran efektifitas daun turi terhadap kadar formalin diukur menggunakan metode spektrofotometri pada panjang gelombang maksimum 576 nm. Data yang diperoleh diolah menggunakan metode analisa data statistik *Anova One Way*.

Berdasarkan hasil penelitian, didapatkan rata-rata kadar formalin pada ikan asin jambal kontrol, ikan asin jambal dengan perendaman daun turi konsentrasi 10%, 20%, 30%, dan 40% secara berurutan sebesar 23,317 mg/L, 20,499 mg/L, 19,665 mg/L, 10,924 mg/L, dan 9,633 mg/L. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin besar konsentrasi daun turi maka kadar formalin pada ikan asin jambal semakin menurun. Konsentrasi paling efektif adalah konsentrasi 40% karena pada konsentrasi tersebut kadar formalin pada ikan asin jambal paling kecil. Berdasarkan hasil uji statistika *Anova One Way* menunjukkan bahwa adanya perbedaan antara ikan asin jambal kontrol dengan ikan asin jambal dengan perendaman pada larutan daun turi pada berbagai konsentrasi.

Kata Kunci : *Ikan Asin Jambal, Formalin, Daun Turi (Sesbania grandiflora), Konsentrasi Perendaman*