

ABSTRAK

EFEKTIVITAS PERENDAMAN LARUTAN CUKA (ASAM ASETAT) TERHADAP PENURUNAN KADAR FORMALIN PADA IKAN ASIN SEPAT (*Trichogaster microlepis*) DI PASAR TRADISIONAL KOTA PONTIANAK

Dwi Haryadi¹, Abdurraafi' Maududi Dermawan², Fath Dwisari³
Politeknik Aiiyiah Pontianak
Email: dwiharyadiriyadi@gmail.com

Ikan asin merupakan merupakan salah satu olahan tradisional yang diawetkan dengan proses penggaraman yang sering dikonsumsi masyarakat. Namun masih ditemui adanya pengawetan ikan asin dengan menambahkan pengawet berbahaya seperti formalin. Formaldehid merupakan nama lain dari formalin termasuk golongan senyawa aldehyd dan mengandung satu atom karbon. Tujuan penelitian ini adalah untuk menentukan pengaruh perendaman dalam larutan cuka untuk menurunkan kandungan formalin pada ikan asin sepat dan menentukan konsentrasi larutan cuka yang paling efektif dalam penurunan kadar formalin pada ikan asin sepat. Jenis penelitian ini adalah eksperimental sungguhan (*True Experiment design*). Hasil penelitian didapatkan dua hasil yang positif (P3 dan P6) mengandung formalin yang di ambil dari lima pasar tradisional yang ada di Kota Pontianak. Hasil yang positif menunjukan warna kuning setelah dilakukan pengujian dengan pereaksi Nash, kemudian sampel P6 dilanjutkan dengan pengujian efektivitas perendaman larutan cuka terhadap penurunan kadar formalin. Kesimpulan dari penelitian ini menunjukan penurunan kadar formalin pada ikan asin sepat setelah dilakukan perendaman dengan larutan cuka pada variasi konsentrasi 6%, 8% dan 10% masing-masing diperoleh penurunan sebesar 23,32%; 50,77% dan 68,21%. Konsentrasi larutan cuka yang paling efektif untuk menurunkan kadar formalin pada ikan asin sepat adalah 8%.

Kata Kunci: Asam asetat, larutan cuka, ikan asin, formalin, spektropotometer uv-vis.