

SURVEI PRAKTIK PENGGUNAAN FORMALIN DALAM PENGAWETAN IKAN LAUT SEGAR BERDASARKAN
ALUR DISTRIBUSI PEMASARAN DI KOTA SEMARANG

FAJAR KURNIANTO – 25010111130180

(2015 - Skripsi)

Ikan dikenal sebagai suatu komoditi yang mempunyai nilai gizi tinggi namun mudah busuk karena mengandung kadar protein yang tinggi dengan kandungan asam amino bebas. Formalin merupakan salah satu pengawet non pangan yang sekarang banyak digunakan untuk mengawetkan makanan oleh sebagian masyarakat. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kandungan formalin pada air es yang digunakan untuk mengawetkan ikan mulai dari tingkat nelayan, pengepul dan pedagang ikan, serta untuk mengetahui hubungan pengetahuan, sikap dengan keberadaan formalin. Metode penelitian yang digunakan adalah kuantitatif dengan pendekatan *crosssectional*. Total sampel adalah 82 sampel yang terbagi pada tingkat nelayan, pengepul dan pedagang ikan tradisional. Analisis data menggunakan *chi-square test*. Hasil uji laboratorium menunjukkan bahwa air es pada tempat penyimpanan ikan di tingkat nelayan dan pengepul tidak ditemukan kandungan formalin. Sedangkan 9,86 % air es di tingkat pedagang ikan tradisional Kota Semarang ditemukan kadar formalin yang bervariasi yaitu antara 0,17 sampai 0,2 ppm. Tidak terdapat hubungan antara pengetahuan ($p\text{-value} = 0,840$) dan sikap terhadap penggunaan bahan formalin ($p\text{-value} = 0,262$) dengan kandungan formalin pada air es di tingkat pedagang ikan tradisional. Perlu dilakukan sosialisasi tentang formalin, bahaya formalin dan perbedaan ciri-ciri produk perikanan yang mengandung formalin secara berkala sehingga keamanan produk perikanan lebih terawasi.

Kata Kunci: Ikan, Formalin, Pedagang Ikan