

# EFEKTIVITAS PERENDAMAN AIR HANGAT DAN AIR GARAM TERHADAP PENURUNAN KADAR FORMALIN IKAN TERI ASIN DI TINGKAT PEDAGANG PASAR KOTA SEMARANG

AYU ERNAWATI – 25010113120131

(2017 - Skripsi)

Ikan teri asin sering dimakan oleh masyarakat Indonesia dan kandungan gizi ikan teri salah satunya protein, lemak, dan air. Tingginya Kandungan air pada ikan teri menyebabkan pembusukan menjadi cepat. Beberapa pedagang menambahkan pengawet agar dapat bertahan lama, bahkan ada yang menggunakan bahan pengawet berbahaya, seperti formalin. Penelitian ini bertujuan menganalisis penurunan kadar formalin pada ikan teri sebelum dan sesudah perendaman air hangat  $40^{\circ}$  dan air garam konsentrasi  $5^{\circ}/_{0}$ . Dengan penelitian ini masyarakat lebih waspada terhadap pembelian ikan teri karena banyak ikan teri yang mengandung formalin. Jenis penelitian ini adalah observasional analitik menggunakan pendekatan waktu cross sectional. Total sampel penelitian ini yaitu 15 sampel ikan teri. Analisis univariat dengan distribusi frekuensi, sedangkan analisis bivariat menggunakan Wilcoxon, uji t paired, dan Mann Whitney. Hasil uji kadar formalin menyatakan dari ke 15 sampel ikan teri positif mengandung formalin. Rata-rata penurunan kadar formalin pada ikan teri asin setelah direndam dengan air hangat  $40^{\circ}$  dan air garam dengan konsentrasi  $5^{\circ}/_{0}$  yaitu  $3,76^{\circ}/_{0}$  dan  $3,25^{\circ}/_{0}$ . Hasil analisis dengan menggunakan wilcoxon menunjukkan bahwa ada penurunan kadar formalin setelah direndam dengan air hangat  $40^{\circ}$  (p value = 0,001). Hasil analisis dengan menggunakan t paired menunjukkan bahwa ada penurunan kadar formalin setelah direndam air garam konsentrasi  $5^{\circ}/_{0}$ (p value = 0,0001). Hasil uji mann whitenei menunjukkan perendaman air hangat  $40^{\circ}$  dan perendaman air garam dengan konsentrasi  $5^{\circ}/_{0}$  memiliki efektivitas yang sama terhadap penurunan kadar formalin pada ikan teri asin ( p value = 0,494). Perlu dilakukan penyuluhan secara intensif dan menyeluruh kepada pedagang ikan teri asin dan cara mengatasinya

**Kata Kunci:** ikan teri asin, perendaman air hangat  $40^{\circ}$  , perendaman air garam konsentrasi  $5^{\circ}/_{0}$ , pedagang ikan teri asin