PENGARUH VARIASI KONSENTRASI PERENDAMAN AIR LERI TERHADAP PENURUNAN KADAR FORMALIN PADA IKAN ASIN

Listya Oktiviani Agustin*, Hanandayu Widwiastuti
Program Studi D3 Analisis Farmasi dan Makanan Poltekkes Kemenkes Malang
*Email: tyaagustin2402@gmail.com

ABSTRAK

Latar belakang: Formalin merupakan zat berbahaya yang sering digunakan untuk mengawetkan makanan seperti ikan asin. Beberapa kasus penggunaan formalin pada ikan asin masih ditemukan hingga saat ini meskipun penggunaan formalin dalam makanan telah dilarang dalam Permenkes No. 033 Tahun 2012. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mengurangi dampak berbahaya formalin yakni dengan cara perendaman ikan asin dalam air leri (air cucian beras). Air leri mengandung protein yang dapat mereduksi ikatan formalin pada sampel sehingga dapat menurunkan kadar formalin. Oleh karenanya, perlu dilakukan penelitian terkait pengaruh variasi konsentrasi air leri terhadap penurunan kadar formalin pada ikan asin. **Tujuan:** Untuk mengetahui pengaruh variasi konsentrasi air leri terhadap kondisi fisik dan penurunan kadar formalin pada ikan asin setelah perendaman. **Metode penelitian:** Uji pengamatan fisik dilakukan dengan mengamati kondisi fisik ikan asin sebelum dan sesudah direndam air leri berdasarkan parameter tekstur, warna dan bau sedangkan uji penurunan kadar formalin dalam ikan asin yang direndam dalam air leri konsentrasi 100%; 150% dan 200% b/v menggunakan metode Spektrofotometri UV-Vis dengan reagen asam kromatofat. **Hasil penelitian:** Hasil uji pengamatan fisik menunjukkan bahwa ikan asin yang direndam dalam air leri mengalami perubahan pada parameter tekstur, warna dan bau. Uji penurunan kadar formalin oleh konsentrasi air leri 100%; 150%; dan 200% b/v dihasilkan yakni 23,03%; 35,47%; dan 45,83% dengan penurunan maksimum oleh konsentrasi air leri 200% b/v sebesar 45,83%. **Kesimpulan:** Semakin pekat konsentrasi air leri yang digunakan, maka semakin besar penurunan formalin yang ditandai dengan adanya perubahan kondisi fisik pada ikan asin dengan hasil penurunan tertinggi dalam penelitian ini yakni oleh konsentrasi air leri 200% b/v sebesar 45,83%.

Kata kunci: Formalin, Ikan asin, Air Leri, Asam Kromatofat, Spektrofotometri UV-Vis