**ANALISIS FORMALIN PADA IKAN TERI (*Stolephorus sp*.) YANG DIJUAL DI PASAR SIMPANG LIMUN**

**KOTA MEDAN**

**HELNI MAULIDA**

**NPM. 182114107**

**ABSTRAK**

Ikan teri asin (*Stolephorus sp*.) merupakan salah satu yang sudah lama dikenal dan gemari oleh masyarakat Indonesia. Pengawetan ikan dengan cara penggaraman yang paling sering digunakan. Lamanya proses penggaraman membuat pedagang yang menginginkan keuntungan besar dengan memberikan formalin pada ikan agar tidak cepat membusuk. Dengan pemakaian formalin ikan akan bertahan lama. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui ikan teri yang di jual di pasar Simpang Limun Kota Medan mengandung formalin dan kadar formalin yang teridentifikasi pada ikan teri asin dengan metode spektrofotometri VIS.

Metode penelitian dilakukan dengan metode deskritif. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah ikan teri yang di ambil dari pasar Simpang Limun dan pasar modern. Penelitian ini diawali dengan uji kualitatif kandungan formalin dalam ikan teri kemudian dilanjutkan dengan analisis kuantitatif untuk memperkuat hasil yang diperoleh. Analisis kualitatif formalin dilakukan dengan pereaksi Schiff sedangkan untuk analisis dengan kuantitatif secara metode spektrofotometri Vis menggunakan pereaksi Schiff.

Hasil validasi metode menunjukkan batas deteksi 10,39 μg/mL, batas kuantitatif 34,65 μg/mL. Perolehan kembali formalin dalam sampel ikan teri berkisar 98,8 – 101,16 %. Uji kualitatif terhadap enam sampel ikan teri menunjukkan hasil yang positif dan hasil analisis kuantitatif pada seluruh sampel memperkuat hasil yang diperoleh yaitu dari enam sampel yang di uji hanya satu sampel yang tidak mengandung formalin.

***Kata kunci :*** *ikan, stolephorus sp., formalin, schiff, spektrofotometri Vis*

***FORMALINE ANALYSIS ON* ANCHOVIES *(Stolephorus sp.) SOLD AT SIMPANG LIMUN MARKET***

***MEDAN CITY***

**HELNI MAULIDA**

**NPM. 182114107**

**ABSTRACT**

*Salted anchovy (Stolephorus sp.) is one of fish that has long been well known and enjoyed by Indonesian people. Preservation of fish by salting method is most often used. The length of the salting process makes traders want big profits by giving formaldehyde to fish so they don’t rot quickly. With the use of formalin, fish will last a long time. The objective of the research was to determine the anchovy sold in the Simpang Limun market in Medan City contains formaldehyde and the levels of formaldehyde identified in salted anchovies using the Visible spectrophotometric method.*

*The research method was carried out by descriptive method. The sample used in this research was anchovies taken from Simpang Limun market and the modern market. This research started with a qualitative test of the formaldehyde content in anchovy then continued with quantitative analysis to strengthen the result obtained. Qualitative analysis of formaldehyde was carried out with Schiff's reagent, while for quantitative analysis of Visible spectrophotometric method used Schiff's reagent.*

*The result of the validation of the method showed a detection limit of 10.39 μg / mL, a quantitative limit of 34.65 μg / mL. Recovery of formaldehyde in anchovy samples ranged from 98.8 to 101.16%. The qualitative test on six samples of anchovy showed positive results and the results of quantitative analysis on all samples strengthened the results obtained, namely from the six samples tested only one sample did not contain formalin.*

***Keywords:*** *fish, Stolephorus sp., formalin, schiff, Visible spectrophotometry*