

**FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS SILIWANGI
TASIKMALAYA
PROGRAM STUDI GIZI
2023**

ABSTRAK

MUHAMMAD WILDAN PURNAMA

IDENTIFIKASI ZAT PENGAWET FORMALIN PADA IKAN ASIN DAN GAMBARAN PENGETAHUAN PENJUAL TENTANG FORMALIN DI PASAR CIKURUBUK KOTA TASIKMALAYA TAHUN 2023

Formalin merupakan salah satu jenis bahan tambahan pangan yang dilarang. Penggunaan formalin sebagai bahan tambahan pangan kian marak di kalangan masyarakat terutama digunakan pada ikan asin. Formalin yang ikut terkonsumsi akan berbahaya bagi tubuh. Pasar Cikurubuk merupakan salah satu pasar di Kota Tasikmalaya yang menyediakan ikan asin. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis ada tidaknya formalin pada ikan asin dan mengetahui gambaran pengetahuan penjual tentang formalin di Pasar Cikurubuk. Metode penelitian ini yaitu penelitian deskriptif. Populasi dari penelitian ini adalah semua jenis ikan asin yang dijual di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya dan penjual ikan asin di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya. Sampel ikan asin diambil dengan teknik *purposive sampling* dan subjek responden diambil dengan *total sampling*. Pengujian kualitatif formalin menggunakan *formalin test kit* dan gambaran pengetahuan menggunakan kuesioner. Hasil dari penelitian ini yaitu dari 25 sampel ikan asin 13 sampel diantaranya positif mengandung formalin. Dan gambaran pengetahuan penjual ikan asin sebanyak 13 orang berpengetahuan baik dan 1 orang tidak baik. Kesimpulan dari penelitian ini masih adanya ikan asin yang positif formalin dan gambaran pengetahuan penjual ikan asin sudah cukup baik.

Kata Kunci: formalin, ikan asin, pengetahuan

FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS SILIWANGI
TASIKMALAYA
PROGRAM STUDI GIZI
2023

ABSTRACT

MUHAMMAD WILDAN PURNAMA

***IDENTIFICATION OF FORMALIN PRESERVATIVES IN SALTED FISH
AND DESCRIPTION OF SELLER'S KNOWLEDGE ABOUT FORMALIN IN
CIKURUBUK MARKET TASIKMALAYA CITY IN 2023***

Formalin is a type of food additive that is prohibited. The use of formalin as a food additive is increasingly widespread among the public, especially for salted fish. Formaldehyde that is consumed will be harmful to the body. Cikurubuk Market is one of the markets in Tasikmalaya City that provides salted fish. The purpose of this study was to analyze the presence or absence of formalin in salted fish and to find out the description of the seller's knowledge of formaldehyde at the Cikurubuk Market. This research method is descriptive research. The population of this study were all types of salted fish sold at Cikurubuk Market, Tasikmalaya City and salted fish sellers at Cikurubuk Market, Tasikmalaya City. Salted fish samples were taken by purposive sampling technique and the respondent subjects were taken by total sampling. Qualitative testing of formalin using a formalin test kit and description of knowledge using a questionnaire. The results of this study were that of the 25 samples of salted fish, 13 of them were positive for formalin. And the description of the knowledge of salted fish sellers as many as 13 people with good knowledge and 1 person is not good. The conclusion of this study is that there are still salted fish that are positive for formalin and the description of the knowledge of salted fish sellers is quite good.

Keywords: formalin, salted fish, knowledge