

# IDENTIFIKASI PENGGUNAAN FORMALIN DAN SIFAT SENSORI PADA IKAN ASIN DIPASAR JOHAR SEMARANG

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi penggunaan formalin dan Sifat sensori pada Ikan asin dipasar Johar Semarang. Penelitian dilakukan secara deskriptif dengan pemeriksaan kualitatif terhadap ada atau tidak ada kandungan formalin dalam ikan asin yang dianalisis dengan pereaksi Asam Kromatopat dan Resorsinol. Pengujian organoleptik menggunakan uji statistik nonparametrik berupa uji friedman dan dilanjutkan uji wilcoxon.

Hasil prosentase total uji kualitatif Ikan asin di pasar Johar 55% mengandung formalin terdiri dari ikan layur, petek, jambal, cumi, tigowojo dengan menggunakan uji resorsinol dan kromatopat.

Mutu hedonik ikan asin pada tekstur dengan nilai rata-rata tertinggi pada ikan layur dengan rata-rata 3,18 dan terendah 3,06, untuk rata-rata ikan asin jambal nilai rata-rata tertinggi 3,06 ikan petek dengan nilai tertinggi 3,12, cumi dengan rata-rata tertinggi 3,06 dan tigowojo 3,71. Mutu hidonik warna dengan nilai rata-rata tertinggi pada ikan layur dengan rata-rata 1,88 dan terendah 1,47, untuk rata-rata ikan asin jambal nilai rata-rata tertinggi 3,59, ikan petek dengan nilai tertinggi 2,12, cumi dengan rata-rata tertinggi 3,53 dan tigowojo nilai rata-rata tertinggi 3,76. Mutu hidonik aroma dengan nilai rata-rata tertinggi pada ikan layur dengan rata-rata 3,12 dan terendah 2,65, untuk rata-rata ikan asin jambal nilai rata-rata tertinggi 3,24, ikan petek dengan nilai tertinggi 3,06, cumi dengan rata-rata tertinggi 2,94 dan tigowojo nilai rata-rata tertinggi 3,06

**Kata kunci :** *formalin, Ikan asin, metode kromatopat, metode resorsinol.*