

**PENURUNAN KADAR FORMALIN PADA IKAN ASIN
DENGAN EKSTRAK LENGKUAS (*Alpinia galanga. L*)
BERDASARKAN VARIASI KONSENTRASI
DAN LAMA WAKTU PERENDAMAN**

ABSTRAK

Irianti Malik¹, Ana Hidayati Mukaromah², Diah Hetty Sitomurty³

1. Program Studi DIV Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang.
2. Laboratorium Kimia Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang.

Ikan asin adalah ikan yang telah diawetkan dengan cara penggaraman. Ikan asin di Indonesia pada umumnya diproduksi dengan cara tradisional yang bergantung pada sinar matahari. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui penurunan kadar formalin pada ikan asin dengan menambahkan ekstrak lengkuas dengan variasi konsentrasi dan waktu perendaman. Objek penelitian adalah ikan asin yang direndam formalin 5% selama 24 jam, kemudian dilakukan penurunan kadar formalin pada ikan asin dengan variasi konsentrasi ekstrak lengkuas (15%, 20% dan 25%) dan Variasi waktu perendaman (30 menit, 45 menit, dan 60 menit). Penelitian penurunan kadar formalin ditetapkan dengan metode spektrofotometri. Hasil penelitian adalah panjang gelombang optimum untuk penetapan awal dan akhir formalin pada 570nm dan waktu kestabilan optimum pada 15 menit. Kadar formalin awal pada ikan asin yang telah direndam formalin 5% adalah 5327,87 mg/kg, Konsentrasi ekstrak lengkuas tertinggi adalah 25% dan waktu perendaman 60 menit dapat menurunkan kadar formalin sebanyak 82,47%.

Kata Kunci : Ikan Asin, Formalin, Ekstrak Lengkuas.