

**LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI**  
**ANALISIS KANDUNGAN FORMALIN DAN UJI ORGANOLEPTIK IKAN**  
**KEMBUNG (*Rastrelliger* sp.) SEGAR PADA PENJUAL YANG BERBEDA**  
**DI PASAR KARET PERAMUAN LANDASAN ULIN KOTA**  
**BANJARBARU PROVINSI KALIMANTAN SELATAN**



**Oleh:**

**ANISA NOVIANTI SAFITRI**  
**2210711220013**

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI**  
**UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT**  
**FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN**  
**BANJARBARU**  
**2025**

**LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI**  
**ANALISIS KANDUNGAN FORMALIN DAN UJI ORGANOLEPTIK IKAN**  
**KEMBUNG (*Rastrelliger* sp.) SEGAR PADA PENJUAL YANG BERBEDA**  
**DI PASAR KARET PERAMUAN LANDASAN ULIN KOTA**  
**BANJARBARU PROVINSI KALIMANTAN SELATAN**



**Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Pendidikan pada**  
**Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat**

**Oleh:**

**ANISA NOVIANTI SAFITRI**  
**2210711220013**

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI**  
**UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT**  
**FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN**  
**BANJARBARU**  
**2025**

## LEMBAR PENGESAHAN

**Judul** : Analisis Kandungan Formalin dan Uji Organoleptik Ikan Kembung (*Rastrelliger Sp.*) Segar Pada Penjual yang Berbeda di Pasar Karet Peramuhan Landasan Ulin Kota Banjarbaru Provinsi Kalimantan Selatan

**Nama** : Anisa Novianti Safitri

**NIM** : 2210711220013

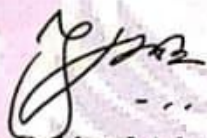
**Fakultas** : Perikanan dan Ilmu Kelautan

**Program Studi** : Teknologi Hasil Perikanan

**Tanggal Ujian** : 28 November 2025

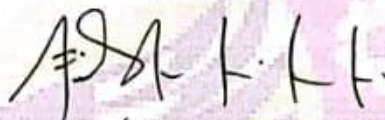
Disetujui Oleh:

Pembimbing 1



Ir. Rabiatul Adawyah, M.P.  
NIP. 196711191993032004

Pembimbing 2



Findya Puspitasari, S.Pi., M.Si., Ph.D.  
NIP. 198112132005012003

Penguji.



Ir. Hj. Siti Aisyah, M.S.  
NIP. 196112151988032002

Mengetahui,

Koordinator Program Studi



Dr. Ir. H. Untung Bijaksana, M.P.  
NIP. 196405171993031001



Candra, S.Pi., M.Si.  
NIP. 197710172005011001

## RINGKASAN

**Anisa Novianti Safitri (2210711220013).** Analisis Kandungan Formalin dan Uji Organoleptik Ikan Kembung (*Rastrelliger* sp.) Segar pada Penjual yang Berbeda di Pasar Karet Peramuan Landasan Ulin Kota Banjarbaru Provinsi Kalimantan Selatan. Dibimbing oleh Ibu Ir. Rabiatul Adawyah, M.P. selaku ketua pembimbing dan Ibu Findya Puspitasari, S.Pi., M.Si., Ph.D. selaku anggota pembimbing.

Ikan merupakan bahan pangan yang mudah mengalami kerusakan karena kandungan nutrisinya yang tinggi, terutama protein, vitamin, dan mineral yang mudah terdegradasi. Kondisi pasar yang tidak higienis, serta keterbatasan fasilitas penanganan pascapanen, dapat mempercepat penurunan mutu ikan akibat aktivitas enzimatis dan pertumbuhan mikroorganisme pembusuk. Salah satu isu yang sering muncul di lingkungan pasar tradisional adalah penggunaan bahan pengawet ilegal seperti formalin untuk memperpanjang umur simpan ikan. Formalin bersifat toksik dan tidak diizinkan sebagai bahan tambahan pangan, sehingga perlu dilakukan analisis untuk memastikan keamanan konsumsi ikan yang dijual di pasaran.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan formalin pada ikan kembung yang dijual oleh tiga penjual berbeda di Pasar Karet Peramuan serta menilai mutu organoleptiknya yang meliputi mata, insang, lendir, daging, bau, dan tekstur. Metode penelitian menggunakan pendekatan survei dengan pengambilan sampel selama tiga hari berturut-turut. Uji formalin dilakukan menggunakan formaldehyde-test kit, sedangkan penilaian organoleptik dilakukan oleh panelis semi-terlatih berdasarkan standar SNI 2346-2006.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa seluruh sampel dari ketiga penjual memiliki kadar formalin 0 ppm, sehingga dapat dipastikan bahwa ikan kembung yang dijual tidak mengandung formalin. Uji organoleptik menunjukkan bahwa mutu ikan pada ketiga penjual masih tergolong baik. Penjual A memiliki nilai rata-rata organoleptik yang sedikit lebih tinggi dibanding penjual B dan C, terutama pada parameter mata, insang, dan lendir. Namun demikian, sebagian besar parameter organoleptik tidak menunjukkan perbedaan signifikan berdasarkan hasil uji tanda, sehingga mutu ikan dari ketiga penjual relatif serupa. Secara keseluruhan, ikan kembung yang dijual di Pasar Karet Peramuan dinilai aman dari formalin dan masih memenuhi standar organoleptik ikan segar.

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur bagi Tuhan yang Maha Esa, juga senantiasa memberikan rahmat dan karunia-Nya kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Penelitian Skripsi yang berjudul Analisis Kandungan Formalin dan Uji Organoleptik Ikan Kembung (*Rastrelliger* sp.) Segar Pada Penjual yang Berbeda di Pasar Karet Peramuan Landasan Ulin Kota Banjarbaru Provinsi Kalimantan Selatan ini sebagaimana mestinya,

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu Ir. Rabiatul Adawyah, M.P. selaku ketua pembimbing skripsi dan Ibu Findya Puspitasari S.Pi., M.Si., Ph.D. selaku anggota pembimbing skripsi, serta penulis ucapkan terimakasih kepada Ibu Ir. Siti Aisyah, M.S. sebagai penguji atas segala bimbingan, arahan, masukan dan saran yang telah diberikan selama penulisan laporan penelitian skripsi ini.

Penulis menyadari laporan penelitian skripsi ini masih banyak kekurangan dan kesalahan dalam penyusunan. Penulis mengharapkan adanya kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan berikutnya. Penulis berharap semoga laporan penelitian skripsi ini dapat bermanfaat dan membangun ilmu-ilmu baru bagi siapapun yang membacanya.

Banjarbaru, Desember 2025

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>RINGKASAN</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vii
<b>BAB 1. PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	2
1.3. Tujuan Penelitian .....	2
1.4. Manfaat Penelitian .....	2
<b>BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	3
2.1. Deskripsi dan Klasifikasi Ikan Kembung .....	3
2.2. Formalin .....	4
2.3. Organoleptik .....	4
2.3.1. Mata .....	5
2.3.2. Insang .....	5
2.3.3. Lendir .....	6
2.3.4. Bau .....	6
2.3.5. Tekstur .....	6
2.3.6. SNI Organoleptik Ikan Segar .....	6
<b>BAB 3. METODE PENELITIAN</b> .....	9
3.1. Waktu dan Tempat .....	9
3.2. Prosedur Pengujian .....	9
3.2.1. Pengujian Formalin .....	9
3.2.2. Pengujian Organoleptik .....	10
3.3. Penanganan Sampel Dari Lokasi Pasar ke Laboratorium .....	11
3.4. Rancangan Penelitian .....	11
3.5. Hipotesis .....	12

3.6. Analisis Data.....	12
3.6.1. Analisis Data Uji Formalin.....	12
3.6.2. Analisis Data Uji Organoleptik .....	16
<b>BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>18</b>
4.1. Hasil.....	18
4.1.1. Uji Formalin Ikan Kembung Segar .....	18
4.1.2. Uji Organoleptik Ikan Segar.....	19
4.1.2.1. Mata .....	19
4.1.2.2. Insang.....	20
4.1.2.3. Lendir.....	21
4.1.2.4 Daging .....	22
4.1.2.5. Bau.....	23
4.1.2.6. Tekstur .....	24
4.2. Pembahasan .....	25
4.2.1. Uji Formalin .....	25
4.2.2. Uji Organoleptik.....	27
4.2.2.1. Mata .....	27
4.2.2.2. Insang.....	29
4.2.2.3. Lendir.....	30
4.2.2.4. Daging .....	31
4.2.2.5. Bau.....	32
4.2.2.6. Tekstur .....	33
<b>BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>35</b>
5.1. Kesimpulan.....	35
5.2. Saran .....	35

## **DAFTAR PUSTAKA**

## **LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

<b>Nomor</b>		<b>Halaman</b>
2.1.	Lembar Penilaian Organoleptik Ikan Segar .....	7
3.1.	Waktu dan Tahapan Penelitian .....	9
3.2.	Pengamatan Penelitian .....	13
3.3.	Uji Homogenitas .....	14
3.4.	Analisis Keragaman.....	14
4.1.	Hasil Uji Formalin Ikan Kembung Segar.....	18
4.2.	Hasil Uji Organoleptik Mata Ikan Kembung Segar .....	19
4.3.	Uji Tanda Organoleptik Ikan Kembung Segar Spesifikasi Mata .	20
4.4.	Hasil Uji Organoleptik Insang Ikan Kembung Segar.....	20
4.5.	Uji Tanda Organoleptik Ikan Kembung Segar Spesifikasi Insang	21
4.6.	Hasil Uji Organoleptik Lendir Ikan Kembung Segar.....	21
4.7.	Uji Tanda Ikan Kembung Segar Spesifikasi Lendir .....	22
4.8.	Hasil Uji Organoleptik Bau Ikan Kembung Segar .....	22
4.9.	Uji Tanda Ikan Kembung Segar Spesifikasi Daging.....	23
4.10.	Hasil Uji Organoleptik Bau Ikan Kembung Segar .....	23
4.11.	Uji Tanda Ikan Kembung Segar Spesifikasi Bau .....	24
4.12.	Hasil Uji Organoleptik Tekstur Ikan Kembung Segar .....	24
4.13.	Uji Tanda Ikan Kembung Segar Spesifikasi Tekstur.....	25

## DAFTAR GAMBAR

<b>Nomor</b>		<b>Halaman</b>
2.1.	Ikan Kembung .....	3
4.1.	Penjual A .....	18
4.2.	Penjual B .....	18
4.3.	Penjual C .....	18
4.4.	Hasil Uji Formalin Hari Pertama .....	25
4.5.	Hasil Uji Formalin Hari Kedua .....	25
4.6.	Hasil Uji Formalin Hari Ketiga .....	25
4.7.	Ikan Kembung A .....	27
4.8.	Ikan Kembung B .....	27
4.9.	Ikan Kembung C .....	27
4.10.	Nilai Organoleptik Ikan Kembung Spesifikasi Mata .....	28
4.11.	Nilai Organoleptik Ikan Kembung Spesifikasi Insang.....	29
4.12.	Nilai Organoleptik Ikan Kembung Spesifikasi Lendir.....	30
4.13.	Nilai Organoleptik Ikan Kembung Spesifikasi Daging.....	31
4.14.	Nilai Organoleptik Ikan Kembung Spesifikasi Bau .....	32
4.15.	Nilai Organoleptik Ikan Kembung Spesifikasi Tekstur.....	33