

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
IDENTIFIKASI KANDUNGAN FORMALIN PADA IKAN TERI
MEDAN (*Stolephorus tri*) DI KOTA BANJARBARU



Oleh :
FERDINANDUS GARDA NUSANTARA
2010711310012

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
2024

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
IDENTIFIKASI KANDUNGAN FORMALIN PADA IKAN TERI
MEDAN (*Stolephorus tri*) DI KOTA BANJARBARU



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

Oleh :
FERDINANDUS GARDA NUSANTARA
2010711310012

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
2024

LEMBAR PENGESAHAN

Judul :Identifikasi Kandungan Formalin Pada Ikan Teri Medan
(*Stolephorus Tri*) Di Kota Banjarbaru
Nama :Ferdinandus Garda Nusantara
NIM :2010711310012
Fakultas :Perikanan Dan Ilmu Kelautan
Program Studi :Teknologi Hasil Perikanan
Tanggal :25 Juni 2024

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Pembimbing 1

Ir. Hi. Siti Aisyah, M.S.
NIP. 19611215 198803 2 002

Pembimbing 2

Hafni Rahmawati, S.Pi., M.Sc.
NIP. 19810603 200312 2 002

Penguji

Candra, S.Pi., M.Si.
NIP.19771017 200501 1 001

Mengetahui,

Dekan Fakultas Perikanan
Dan Ilmu Kelautan



Dr. Ir. Untung Biraksana, M.P.
NIP. 19640517 199303 1 001

Koordinator Program Studi
Teknologi Hasil Perikanan

Ir. Hi. Siti Aisyah, M.S.
NIP. 19611215 198803 2 002

RINGKASAN

Ferdinandus Garda Nusantara (2010711310012), Identifikasi Kandungan Formalin Pada Ikan Teri Medan (*Stolephorus tri*) Di Kota Banjarbaru. Dibimbing oleh Ibu **Ir. Hj. Siti Aisyah, M.P.** sebagai Ketua dan Ibu **Hafni Rahmawati, S.Pi., M.Sc.** sebagai anggota pembimbing serta Bapak **Candra, S.Pi., M. Si.** selaku dosen penguji skripsi.

Ikan teri medan ialah ikan yang sangat populer untuk di olah menjadi ikan asin dengan bentuk yang kecil dan berwarna putih. Manfaat dari teri medan adalah tinggi fosfor, yang mana dapat membantu penyembuhan luka dan mencegah terjadinya anemia. Teri medan juga mengandung protein 10,3 gram dan karbohidrat yang tinggi yaitu 4,1 gram.

Formalin merupakan bahan kimia yang seringkali beracun digunakan sebagai pengawet dalam sampel biologis. Akan namun dalam praktiknya formalin sering disalahgunakan makanan seperti ikan asin, ikan basah, tahu, bakso, dan mie basah. Mengonsumsi makanan yang mengandung formalin bisa menimbulkan masalah organ dan sistem metabolisme tubuh manusia.

Ikan teri Medan yang terkontaminasi formalin adalah masalah yang umum terjadi di beberapa pasar dan toko pangan. Formalin, atau formaldehida, adalah zat kimia berbahaya yang biasanya digunakan sebagai bahan pengawet untuk mencegah kerusakan ikan dan makanan laut lainnya. Pemaparan jangka panjang terhadap formalin dapat menyebabkan berbagai masalah kesehatan serius, seperti iritasi pada mata, hidung, dan tenggorokan. Bahkan, formalin diketahui memiliki potensi karsinogenik (penyebab kanker) pada manusia. Penggunaan formalin dalam ikan teri Medan umumnya dilakukan untuk meningkatkan daya tahan dan penampilan ikan, serta untuk mengurangi pembusukan.

Rancangan yang digunakan dalam identifikasi formalin adalah dengan menggunakan pengujian laboratorium untuk mengidentifikasi kandungan formalin pada ikan teri medan lalu dilanjutkan dengan olah data statistik dengan perhitungan uji T dan pengujian organoleptik dengan pengolahan data statistik menggunakan uji tanda

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan Penelitian Skripsi ini dengan judul **“Identifikasi Kandungan Formalin Pada Ikan Teri Medan (*Stolephorus tri*) di Kota Banjarbaru”**

Penulisan laporan skripsi ini adalah sebagai salah satu syarat mahasiswa menyelesaikan studi pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat dan juga merupakan salah satu penerapan dari Tri Dharma Perguruan Tinggi.

Penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Ir. Hj. Siti Aisyah, M.S., selaku ketua pembimbing dan Ibu Hafni Rahmawati, S.Pi., M.Sc., sebagai anggota pembimbing atas segala bimbingan, arahan, masukan dan saran yang telah di berikan selama penyusunan laporan skripsi ini.
2. Bapak Candra, S.Pi., M.Si., sebagai dosen penguji atas segala masukan dan saran yang telah diberikan selama perbaikan laporan penelitian skripsi ini.
3. Ibu Dr. Yuspihana Fitrial, S.Pi., M. Si., selaku ketua program studi Teknologi Hasil Perikanan dan selaku dosen pembimbing akademik yang selalu memberikan arahan sehingga perkuliahan saya berjalan lancar.
4. Seluruh dosen pengajar, analis laboratorium dan tenaga kependidikan yang telah membantu dalam perkuliahan, penelitian dan penulisan laporan ini.
5. Orang tua saya beserta kakak dan adik saya yang memberikan banyak dukungan berupa do'a, materi, tenaga dan semangat dalam pengerjaan laporan skripsi ini.
6. Saudari Azka Karima sebagai support sistem yang sangat banyak membantu saya dari awal proses penelitian hingga akhir pengerjaan laporan ini.
7. Diri sendiri yang selalu berjuang dan semangat hingga bisa sampai dititik ini.
8. Seluruh teman-teman Program Studi Teknologi Hasil Perikanan yang telah membantu dalam proses penelitian ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan penelitian skripsi ini masih jauh dari kata sempurna baik dari segi penyusunan, bahasa, maupun penulisannya. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat

membangun agar selanjutnya penulis dapat membuat laporan yang lebih baik. Semoga laporan penelitian skripsi dapat bermanfaat bagi penulis dan khususnya bagi pembaca.

Banjarbaru, Juli 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1.Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan.....	3
1.4. Manfaat	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Ikan Teri Medan (<i>Stolephorus tri</i>).....	4
2.2. Formalin.....	6
2.3. Kota Banjarbaru.....	9
BAB 3. METODE PENELITIAN	12
3.1. Waktu dan Tempat.....	12
3.2. Alat dan Bahan	12
3.3. Rancangan Penelitian.....	13
3.4. Hipotesis	13
3.5. Parameter Pengujian	13
3.6. Analisis Data.....	14
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	17
4.1. Hasil.....	17
4.1.1. Uji Formalin	17
4.1.2. Uji Organoleptik.....	17
4.1.2.1. Kenampakan	17
4.1.2.2. Bau	18
4.1.2.3. Tekstur	19
4.1.2.4. Keseluruhan	20

4.2. Pembahasan	20
4.2.1. Formalin	21
4.2.2. Uji Hedonik	22
4.2.2.1. Kenampakan	22
4.2.2.2. Bau	23
4.2.2.3. Tekstur	24
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	28
5.1. Kesimpulan	28
5.2. Saran	28
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
2.1.	Penelitian Formalin Pada Produk Perikanan	8
3.1.	Jadwal Pelaksanaan Penelitian	12
4.1.	Hasil Uji Laboratorium Formalin.....	17
4.2.	Hasil Uji Tanda Kenampakan Ikan Teri Medan	18
4.3.	Hasil Uji Tanda Bau Ikan Teri Medan.	18
4.4.	Hasil Uji Tanda Tekstur Ikan Teri Medan.	19
4.5.	Hasil uji T keseluruhan ikan teri medan.....	20

DAFTAR GAMBAR

Nomor		Halaman
2.1.	Ikan Teri medan.....	4
2.2.	Batas wilayah Kota Banjarbaru.....	10
2.3.	Saluran distribusi ikan teri medan.....	11
4.1.	Rerata Nilai Uji Hedonik Kenampakan Ikan Teri.....	23
4.2.	Rerata Nilai Uji Hedonik Bau Ikan Teri Medan	24
4.3.	Rerata Nilai Uji Hedonik Tekstur Ikan Teri Medan.....	25
4.4.	Grafik uji organoleptik keseluruhan ikan teri medan.....	26