

**KANDUNGAN FORMALIN DAN UJI ORGANOLEPTIK PADA IKAN
ASIN KERING YANG DIJUAL DI PASAR OEBA
DAN KIOS RAYA IKAN ASIN OESAPA**

SKRIPSI

OLEH

MATIAS KAITOKUTA
NIM. 20390006



**FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS KRISTEN ARTHA WACANA
KUPANG
2025**

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi. Sepanjang sepengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali secara tertulis diakui dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar Pustaka .

Apabila dalam Skripsi saya ternyata ditemui duplikasi, jiplakan (plagiat) dari Skripsi/Tesis/Disertasi orang lain atau institusi lain, maka saya bersedia menerima sanksi untuk dibatalkan, dengan kelulusan saya bersedia melepaskan gelar sarjana perikanan dengan penuh rasa tanggungjawab serta siap dituntut secara hukum di pengadilan.

Kupang, 03 Maret 2025

Yang membuat pernyataan

Matias kaitokuta
NIM. 20390006

RINGKASAN

MATIAS KAITOKUTA (20390006). Kandungan Formalin dan Uji Organoleptik pada Ikan Asin Kering yang dijual di Pasar Oeba dan Kios Raya Ikan Asin Oesapa. Di bawah bimbingan: Dr. Ir Ayub Urbanus Imanuel Meko. M. Si sebagai pembimbing I dan Dr. Ir Welma Pesulima, MP sebagai pembimbing II, Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Univeritas Kristen Artha Wacana Kupang.

Menurut beberapa pedagang yang diwawancarai di Pasar Oeba dan Kios Raya Ikan Asin kering menyatakan bahwa ikan tembang dan ikan teri asin kering yang dijual, berasal dari beberapa daerah : Pulau Sulawesi, Pulau Ambon, Kampung Nelayan Oesapa dan Pulau Kalimantan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah ikan asin kering yang dijual di Pasar Oeba dan Kios Raya Ikan Asin mengandung formalin, dan untuk mengetahui organoleptik ikan asin kering yang dijual di Pasar Oeba dan Kios Raya Ikan Asin Kota Kupang berdasarkan uji organoleptiknya (rasa, bau, tekstur kenampakan).

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan November 2024 yang bertempat di Balai POM Kota Kupang untuk menguji kandungan formalin dan uji Organoleptik di Laboratorium Eksakta Universitas Kristen Artha Wacana Kupang. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dan kuantitatif. Metode kualitatif meliputi pengamatan lapangan. Melalui teknik pengambilan sampel berjumlah 2 jenis ikan, ikan tembang dan ikan teri dari pasar Oeba dan kios Raya ikan asin. sedangkan metode kuantitatif yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode pengujian kandungan formalin dan uji organoleptik pada ikan asin kering.

Hasil penelitian kandungan formalin pada ikan teri dan ikan tembang asin kering yang dijual di Pasar Oeba dan Kios Raya Ikan Asin Oesapa adalah negatif (tidak ditemukan). Hasil pengujian organoleptik parameter kenampakan ikan teri dan ikan tembang asin kering yang dijual di Pasar Oeba dari nilai tertinggi sampai nilai terendah berkisar antara (7,2, 6,7, 6,7) Kios Raya Ikan Asin (6,6, 7,5, 6,8), parameter bau di Pasar Oeba (7,1 ,6,8, 6,8) Kios Raya (7,0 6,5), dan parameter rasa di Pasar Oeba (6,7 6,2) Kios Raya (6,5, 6,8) dan parameter tekstur di Pasar Oeba (7,2 6,8, 6,5) Kios Raya (6,8, 6,6).

Kesimpulan kandungan formalin pada ikan teri dan tembang asin kering, yang dijual di Pasar Oeba dan Kios Raya Ikan Asin adalah negatif (tidak ditemukan). Hasil pengujian organoleptik memiliki nilai rata-rata yang mendekati atau memenuhi nilai maksimal (7,0 atau suka). Namun, untuk parameter rasa, semua sampel masih berada di bawah nilai maksimal yang diharapkan, yaitu 7,0 (suka). Hal ini menunjukkan bahwa aspek rasa masih perlu ditingkatkan dibandingkan dengan aspek lainnya.

Kata kunci : Formalin Ikan Teri, Ikan Sarden, Pasar Oeba, Organoleptik

SUMMARY

MATIAS KAITOKUTA (20390006). Formalin Content and Organoleptic Test on Dried Salted Fish Sold at Oeba Market and Kios Raya Ikan Asin Oesapa. Under the guidance of Dr. Ir Ayub Urbanus Imanuel Meko.M. Si as supervisor I and Dr. Ir. Welma Pesulima, MP as supervisor II, Fishery Product Technology Study Program, Faculty of Fisheries and Marine Sciences, Artha Wacana Christian University Kupang.

According to several traders interviewed at Oeba Market and Kios Raya Ikan Asin, they stated that the sardine fish and anchovies sold were purchased from Sulawesi Island, Ambon Island, Oesapa fishermen's village, and Kalimantan Island. to find out whether there is formalin content in dried salted fish sold at Oeba Market and Kios Raya Salted Fish in Oesapa and to find out the organoleptic characteristics of dried salted fish sold at Oeba Market and Kios Raya Salted Fish in Oesapa based on its organoleptic test. This research was conducted in November 2024 at the Oesapa POM Office to test formalin content and organoleptic tests at the Exacta Laboratory of Artha Wacana Christian University, Kupang. This research uses qualitative and quantitative methods. Qualitative methods include field observations. Through a sampling technique of 2 types of fish, sardine fish and anchovies from Oeba Market and Kios Raya salted fish. while the quantitative method used in this study is the formalin content testing method and organoleptic tests on dried salted fish.

The results of the study of formalin content in dried salted anchovies and dried salted sardine fish sold at Oeba Market and Kios Raya Salted Fish Kios were negative (not found). The results of organoleptic testing of the parameters of appearance Oeba Market (7.2, 6.7), Kios Raya (6.6, 7.5, 6.8), odor Oeba Market (7.1, 6.8, 6.8), Kios Raya (7.0, 6.5), and taste Oeba Market (6.7, 6.2), Kios Raya (6.5, 6.8), and texture Oeba Market (7.2, 6.8, 6.5), Kios Raya (6.8, 6.6).

The formalin content in dried salted anchovies and dried salted sardine fish sold at Oeba Market and Kios Raya Salted Fish is negative (not found). Results of organoleptic testing have an average value that is close to or meets the maximum value (7.0 or like). However, for the taste parameter, all samples are still below the maximum expected value, which is 7.0 (like). This shows that the taste aspect still needs to be improved compared to other aspects.

Ke words : Formaline, anchovies fish, sardine fish, Oeba market, organoleptic

**KANDUNGAN FORMALIN DAN UJI ORGANOLEPTIK PADA IKAN
ASIN KERING YANG DIJUAL DI PASAR OEBA
DAN KIOS RAYA IKAN ASIN OESAPA**

SKRIPSI

**OLEH
MATIAS KAITOKUTA
NIM. 20390006**

Sebagai sala satu syarat untuk memperoleh gelar Serjana Perikanan
pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Kristen Artha Wacana

**FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS KRISTEN ARTHA WAACANA
KUPANG
2025**

**LEMBARAN PENGESAHAN
PADA HARI INI SENIN, 3, MARET 2025
BERTEMPAT DIRUANG UJIAN FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU
KELAUTAN UKAW
TELAH DILAKSANAKAN UJIAN SKRIPSI DENGAN JUDUL
KANDUNGAN FORMALIN DAN UJI ORGANOLEPTIK PADA IKAN
ASIN KERING YANG DIJUAL DI PASAR OEBA DAN KIOS RAYA
IKAN ASIN OESAPA
DIHADAPAN TIM PEMBIMBING DAN TIM PENGUJI**

OLEH :

**NAMA : MATIAS KAITOKUTA
NIM 20390006
PROGRAM STUDI : TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
TIM PEMBIMBING**

PEMBIMBING 1

PEMBIMBING 2

**Dr. Ir AYUB U. I. MEKO, M.Si
NUPTK. 5753744645131162**

**Dr. Ir WELMA PESULIMA MP
NUPTK. 3352745646230113**

TIM PENGUJI

PENGUJI 1

PENGUJI 2

**YUNIALDI H. TEFFU, S.Pi, M.Si
NUPTK. 6941761662130202**

**DEWI S. GADI, S.Pi, M.Si
NUPTK. 5547766667230283**

MENGETAHUI

**KETUA PROGRAM STUDI
TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN**

**DEKAN
FAKULTAS PERIKANAN
DAN ILMU KELAUTAN**

**YUNIALDI H. TEFFU, S.Pi, M.Si
NUPTK. 6941761662130202**

**WILSON L. TISERA, S.Pi, M.Si, Ph.D
NUPTK. 0734748649130132**

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat bimbingan dan Kasih-Nya sehingga penelitian dengan judul **Kandungan Formalin dan Uji Organoleptik pada Ikan Asin Kering yang dijual di Pasar Oeba dan Kios Raya Ikan Asin Oesapa.**

Penulis penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan formalin dan uji organoleptik ikan asin kering yang dijual di Pasar Oeba dan di Kios Raya Ikan Asin Oesapa. Manfaat skripsi ini dapat memberikan pengetahuan baru dan mendalam tentang topik atau bidang tertentu.

Akhir kata penulis mengucapkan terimakasih kepada pihak-pihak yang telah membantu penulis dalam menyusun hasil penelitian ini, penulis tidak dapat membalasnya dengan sesuatu yang lebih indah, selain doa semoga budi baiknya di berkati oleh Tuhan.

Kupang, 03 Maret 2025

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Selesainya skripsi ini karena karunia Tuhan Yang Maha Esa dan peran banyak pihak kepada penulis. Untuk kesempatan ini perkenankan penulis mengucapkan terima kasih kepada mereka yang telah banyak berpartisipasi dalam penyelesaian skripsi ini:

1. Tuhan Yesus Kristus atas tuntunan dan penyertaan-Nya sehingga penulisan skripsi ini dapat diselesaikan.
2. Rektor Universitas Kristen Artha Wacana Kupang, serta seluruh jajaran.
3. Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Kristen Artha Wacana Kupang, serta seluruh jajaran.
4. Ketua Program Studi Teknologi Hasil Perikanan yang selalu mendukung penulis selama menjalankan pendidikan di Universitas Kristen Artha Wacana Kupang.
5. Bapak Dr. Ir. Ayub U. I. Meko. M.Si selaku Pembimbing I sekaligus Dosen Penasihat Akademik yang sudah memberikan kritik dan saran yang baik, dalam penulisan skripsi ini, dan penuh kesabaran membimbing dan menasehati penulis selama menuntut ilmu di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan UKAW.
6. Ibu Dr.Ir. Welma Pesulima, MP selaku Dosen Pembimbing II yang sudah membimbing dan memberikan arahan dalam penulisan skripsi ini.
7. Bapak Yunialdi H. Teffu, S.Pi, M.,Si selaku Penguji I yang memberikan kritik dan saran yang membangun selama penulisan skripsi ini.
8. Ibu Dewi S. Gadi, S.Pi. MSi selaku penguji II yang memberikan kritik dan saran yang membangun selama penulisan skripsi ini.
9. Ayah tercinta Thimotius Bulu Uumbu Moto (Almh) dan Ibu Tercinta Martina Lali Mogha (Almh) yang dengan sepenuh cinta merawat, mendidik, mendoakan dan

memberikan dukungan selalu kepada penulis sejak kecil hingga saat ini tiada kata lain selain doa dan ucapan terima kasih semoga kasih Tuhan Yesus selalu melindungi.

10. Kakak Debora Bulu, Yumiati Bulu, Ariance Moto dan Aprianto kaito Kuta yang selalu memberikan dukungan dan doa kepada penulis dari awal perkuliahan sampai akhir perkuliahan.
11. Semua keluarga yang telah mendukung dan mendoakan penulis dalam perkuliahan.
12. Bapak/Ibu Dosen yang memberikan pelajaran, bimbingan dan motivasi khususnya dalam kegiatan akademik (Bapak Dr. Ir. Ayub U. I. Meko, M.Si; Pak Wilson Tisera, S.Pi,M.Si,PhD; Bapak Umbu P. L. Dawa, S.Pi, M.Sc; Ibu Mada M. Lakapu, S.Si,M.Si; Ibu Dewi S. Gadi, S.Pi,M.Si; Bapak Yunialdi H. Teffu, S.Pi,M.Si; Ibu Welma Pesulima, MP; Ibu Ovie Ningsih, S.Pi,M.Si; Pak Alfred G.O. Kase, S.Pi,M.Si; Pak Rockie Supit, S.Pi,M.Si; Bapak Donny M. Bessie, S.Pi, M.Si; Pak Imanuel Emola, S.Pi,M.Si; Bapak Dr.Ir. Yohanes Merryanto, M.Si; Ibu Vanny I. Ginzel, S.Pi, M.Si; Ibu Beatrix M. Rehatta, S.Pi,M.Si; Bapak Adi T. Langga, S.Pi, M.Sc; Bapak Izaak Angwarmase, S.Pi, M.Si;) dan para pegawai tata usaha (Ibu Juliana Giri, SH, Ibu Yun M. Ndun, Kaka Michael Mone) yang setia membantu penulis dalam kelancaran administrasi kampus dari awal perkuliahan sampai akhir perkuliahan.
13. Teman Terbaik (Marthen, Robertus, Devid) yang selalu menemani, memberikan motivasi dan yang selalu memberikan hal-hal baru, cerita baru dan pengalaman

baru serta tidak bosan-bosan memberikan kritik yang membangun kepada penulis dari awal perkuliahan hingga akhir perkuliahan.

14. Teman-teman seperjuangan FPIK (THP) angkatan 2020 (Rensi, Lidia, Marni, Marthen, Putri, Lairiche, Meti, Fransiska, Devidson, Rosa, Engge, Inka, Robi, Veron) terimakasih atas waktu, semangat dan kebersamaan seperti keluarga dalam memperjuangkan masa depan di FPIK UKAW Kupang. Akhir kata penulis mengucapkan banyak terima kasih atas semua dukungan, motivasi dan doa yang tidak dapat penulis balaskan semoga Tuhan Yesus Kristus membalas semua kebaikan yang penulis terima selama ini.

RIWAYAT HIDUP



Penulis dilahirkan pada tanggal 9 Maret 2001, di Waimangura Kecamatan Wewewa Barat, Kabupaten Sumba Barat Daya, dari pasangan Bapak Thimotius Bulu Umbu Moto (Almh.) dan Ibu Martina Lali Mogha (Almh.). Penulis merupakan anak kelima dari lima bersaudara. Pada tahun 2008 penulis masuk ke Sekolah Dasar Negeri Mainda Ole dan tamat pada tahun 2014. Pada tahun 2014 penulis melanjutkan pendidikan di (SMP) Negeri 5 Tana Righu dan tamat pada tahun 2017. Pada tahun 2017 penulis melanjutkan ke Sekolah Menengah Atas (SMA) Negeri 1 Tana Righu dan tamat pada tahun 2020. Pada tahun 2020 penulis diterima sebagai mahasiswa strata 1 (S1) melalui jalur ujian masuk perguruan tinggi swasta (UMPTS). Selama kuliah di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan penulis pernah menjabat sebagai ketua Mata Kuliah Ekologi Perairan.

MOTO

**BERSYUKUR ATAS YANG ADA, RAIH
YANG BELUM**

Skripsi ini ku persembahkan kepada :

- 1. Tuhan Yesus Kristus**
- 2. Bapak Thimotius Bulu Umbu moto (Alm) dan Martina Lali
Mogha (Alm)**
- 3. Kakak- kakak tersayang**
- 4. Teman angkatan 2020**
- 6. Almamater tercinta**

DAFTAR ISI

Judul	halaman
COVER.....	i
LEMBARAN PERNYATAAN.....	ii
RINGKASAN.....	iii
SUMMARY.....	iv
LEMBARAN PENGESAHAN	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
UCAPAN TERIMA KASIH	viii
RIWAYAT HIDUP	xi
MOTO	xii
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Deskripsi dan Morfologi Ikan.....	4
2.2. Pengeringan.....	7
2.3. Manfaat Garam	7
2.4. Ikan Asin	8
2.5. Standar Mutu Ikan Asin.....	9
2.6. Formalin	10
2.7. Uji organoleptik	13
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	15
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian.	15

3.2. Alat dan Bahan.....	15
3.3. Metode Penelitian	15
3.4. Prosedur penelitian.....	16
3.5. Analisis Data	17
BAB IV HASIL DAN PEMAHASAN.....	18
4.1. Profil Pasar.....	18
4.2. Hasil Uji Formalin	21
4.3. Penentuan Hasil Uji Kuantitatif	24
4.4. Hasil Uji Organoleptik.....	25
BAB V PENUTUP	31
5.1. Kesimpulan.	31
5.2. Saran	31
DAFTAR PUSTAKA.....	32

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
1. Syarat Mutu Ikan Asin Kering.....	9
2. Profil Jenis Ikan Asin Kering dan Harganya di Pasar Oeba.....	19
3. Profil Jenis Ikan Asin Kering dan Harganya di Kios Raya Ikan Asin....	20
4. Pengujian Formalin Ikan Asin Teri Kering dan Tembang di Pasar Oeba.	21
5. Data Nilai Absormasi pada Panjang Gelombang 412 nm	24

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
1. Ikan Sardine atau Tembang Asin Kering di Pasar Oeba.....	5
2. Ikan Teri Asin Kering di Kios Raya Ikan Asin Oesapa	6
3. Pasar Ikan Oeba	18
4. Ikan Asin Kering di Kios Raya Ikan Asin Oesapa.....	21
5. Hasil Pengujian Formalin pada Ikan Sardine dan Teri Asin Kering.	22
6. Grafik Rata-rata Nilai Kenampakan Produk Ikan Asin Kering	25
7. Grafik Rata-rata Nilai Bau Produk Ikan Asin Kering.....	27
8. Grafik Rata-Rata Nilai Tekstur Produk Ikan Asin Kering.....	28
9. Grafik Rata-rata Nilai Rasa Produk Ikan Asin Kering	29

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1. Laporan Pengujia Hasil Uji FormaliN.....	36
2. Laporan Pengujian Hasil Uji Formalin.....	37
3. Laporan Pengujian Hasil Uji Formalin.....	38
4. Laporan Pengujian Hasil Uji Formalin.....	39
5. Laporan Pengujian Hasil Uji Formalin.....	40
6. Laporan Pengujian Hasil Uji Formalin.....	41
7. Nila Rata- rata kenampakan pada Ikan Teri asin Kering dan Tembang....	42
8. Nilai Rata-rata Bau pada Ikan Teri Asin kering dan Tembang	43
9. Nilai Rata-rata Tekstur pada Ikan Teri Asin Kering dan Tembang.....	44
10. Nilai Rata-rata Rasa pada Ikan Teri Asin Kering dan Tembang	45
11. Formolir Daftar Pertanyaan untuk Wawancara	46
12. Formolir Daftar Pertanyaan untuk Wawancara	47
13. Formolir Daftar Pertanyaan untuk Wawancara	48
14. Formolir Daftar Pertanyaan untuk Wawancara	49
15. Hasil Uji Formalin pada Ikan Teri Asin Kering dan Tembang Kering ..	50
16. Sampel Uji Organoleptik pada Ikan Teri Asin Kering dan Tembang ...	51
17. Dokumentasi Uji Organoleptik.....	52
18. Lembaran Uji Organoleptik	53

