

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 Kioa 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