

IDENTIFIKASI KANDUNGAN FORMALIN PADA IKAN ASIN DI PASAR TRADISIONAL KOTA SEMARANG

LALUNA YULIZAR FAISA RAHARJO-25000122140316
2025-SKRIPSI

Ikan asin merupakan produk pangan yang digemari masyarakat, namun rentan disalahgunakan melalui penambahan bahan pengawet berbahaya seperti formalin. Keamanan pangan di pasar tradisional menjadi isu penting mengingat masih terbatasnya praktik higiene pedagang serta rendahnya pengetahuan konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi keberadaan formalin pada ikan asin di pasar tradisional Kota Semarang serta menganalisis tingkat pengetahuan, sikap, dan praktik pembeli ikan asin. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan cross-sectional. Sampel ikan asin sebanyak 36 sampel diambil dari 12 pasar tradisional di Kota Semarang menggunakan metode purposive sampling. Pengujian kandungan formalin dilakukan secara kualitatif menggunakan Rapid Test Kit. Data pengetahuan, sikap, dan praktik pembeli dikumpulkan melalui kuesioner terstruktur. Hasil uji laboratorium menunjukkan bahwa 5 dari 36 sampel (13,9%) ikan asin terdeteksi mengandung formalin. Kontaminasi formalin ditemukan secara spesifik pada jenis ikan teri nasi (*Stolephorus* sp.), sedangkan ikan layur dan ikan peda dinyatakan negatif. Hasil survei menunjukkan bahwa sebagian besar pembeli memiliki tingkat pengetahuan yang kurang (56,7%), sikap negatif terhadap pencegahan bahaya formalin (58,3%), serta praktik pemilihan ikan asin yang aman dengan kategori buruk (60,0%). Kesimpulan penelitian ini menunjukkan bahwa peredaran ikan asin berformalin masih ditemukan di pasar tradisional Kota Semarang, khususnya pada jenis teri nasi, dan rendahnya pengetahuan, sikap, serta praktik pembeli berpotensi meningkatkan risiko paparan formalin sehingga memerlukan pengawasan dan edukasi yang lebih intensif dari instansi terkait.

Kata Kunci : Formalin; Ikan Asin; Pasar Tradisional; Keamanan Pangan; Kota Semarang.