

VOL. VI NO. 2(1)/ DESEMBER 2015

ISSN 2088-2137

Dr.Emma Rochima, S.Pi., M.Si.

13,14

# JURNAL

## PERIKANAN DAN KELAUTAN







# JURNAL PERIKANAN DAN KELAUTAN

ISSN 2088-3137

Pelindung : Iskandar  
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Padjadjaran

Penanggung Jawab : Eddy Afrianto  
Wakil Dekan II Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan  
Universitas Padjadjaran

Ketua : Evi Liviawaty

Anggota : Yuli Andriani  
Lintang Permata Sari  
Sriati  
M. Untung Kurnia Agung  
Atikah Nurhayati

Pelaksana Tata Usaha : Erna Setianingsih  
Iis Rismawati

Alamat Redaksi :

Gedung Dekanat Lt. 3 Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Padjadjaran  
Kampus Jatinangor, Jl. Raya Bandung Sumedang Km. 21 UBR. 40600

Telepon/Faks. : (022) 87701519 / (022) 87701518

Email : [jpk.fpik@gmail.com](mailto:jpk.fpik@gmail.com)

DAFTAR ISI

|   |          |
|---|----------|
| Aktivitas Antioksidan Dan Antibakteri Ekstrak Jeroan Teripang <i>Holothuria atra</i> Dari Perairan Pulau Biawak Kabupaten Indramayu<br>( <i>Dewi Oktaviani, Yeni Mulyani, dan Emma Rochima</i> )                                  | 1 - 6    |
| Pengaruh Perbedaan Struktur Komunitas Mangrove Terhadap Konsentrasi N Dan P Di Perairan Hutan Sancang Garut<br>( <i>Deni Ramdani, Evi Liviawaty, dan Yudi N Ihsan</i> )   | 7 - 14   |
| Fortifikasi Protein Surimi Manyung Terhadap Tingkat Kesukaan Donat<br>( <i>Fadly Pratama Widjaya, Evi Liviawaty, dan Nia Kurniawati</i> )   | 15 - 22  |
| Efektivitas Ekstrak Biji Pepaya Mentah ( <i>Carica papaya</i> L.) Dalam Pengobatan Benih Ikan Nila Yang Terinfeksi Bakteri <i>Streptococcus agalactiae</i><br>( <i>Dwi Indah Ristianti, Ike Rustikawati, dan Walim Lili</i> )     | 23 - 31  |
| Analisis Bioekonomi Dan Pengelolaan Sumberdaya Ikan Mas ( <i>Cyprinus carpio</i> ) Di Waduk Cirata, Jawa Barat<br>( <i>Budi Susanto, Zuzy Anna, dan Iwang Gumilar</i> )   | 32 - 42  |
| Penambahan Surimi Lele Terhadap Tingkat Kesukaan Permen Jelly Rumput Laut<br>( <i>Rahmi Amanah, Junianto, dan Iis Rostini</i> )   | 43 - 50  |
| Pengaruh Kegiatan Geothermal Terhadap Keanekaragaman Ikan Di Aliran Sungai Cikaro, Kabupaten Bandung<br>( <i>Muhamad Septian Permana, Herman Hamdani, dan Junianto</i> )  | 51 - 60  |
| Evaluasi Penerapan Sanitasi Terhadap Risiko Keberadaan Histamin Pada Pengolahan Pindang Cakalang Di Pelabuhan Ratu<br>( <i>Zeaty Abdillah, Eddy Afrianto, dan Nia Kurniawati</i> )  | 61 - 69  |
| Studi Kandungan Formalin Dan Zat Pemutih Pada Ikan Asin Di Beberapa Pasar Kota Bandung<br>( <i>Rezky Alexander Matondang, Emma Rochima, dan Nia Kurniawati</i> )  | 70 - 77  |
| Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Abon Ikan (Studi Kasus Rumah Abon Di Kota Bandung)<br>( <i>Rizkia Aliyah, Iwang Gumilar, dan Iis Rostini</i> )   | 78 - 84  |
| Aplikasi Kombinasi Bakteri Asam Laktat, Natrium Klorida Dan Natrium Asetat Terhadap Masa Simpan Ikan Patin ( <i>Pangasius hypophthalmus</i> ) Pada Suhu Rendah<br>( <i>Gina Yuliana, Eddy Afrianto, dan Rusky Intan Pratama</i> ) | 85 - 90  |
| Pemanfaatan Bungkil Kacang Tanah Dalam Pakan Ikan Terhadap Laju Pertumbuhan Ikan Nila ( <i>Oreochromis niloticus</i> )<br>( <i>Tri Puspasari, Yuli Andriani, dan Herman Hamdani</i> )   | 91 - 100 |



## **Studi Kandungan Formalin Dan Zat Pemutih Pada Ikan Asin Di Beberapa Pasar Kota Bandung**

*The study of formaldehyde content and bleaching agents content on salted fish  
in several of bandung's markets*

**Rezky Alexander Matondang, Emma Rochima, dan Nia Kurniawati**  
Universitas Padjadjaran,

### **Abstrak**

Formalin dan hidrogen peroksida adalah salah satu bahan tambah pangan yang dilarang secara resmi melalui Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 033 tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan. Metode penelitian yang dilakukan dalam penelitian ini adalah metode survey. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui ada tidaknya kandungan formalin dan zat pemutih pada ikan asin yang dijual di beberapa pasar kota Bandung. Pemeriksaan kandungan formalin pada sampel ikan asin dilakukan di Laboratorium Pengolahan Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan dan Pemeriksaan kandungan zat pemutih dilakukan di Laboratorium Uji Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjadjaran. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kandungan formalin ditemukan pada ikan kembung asin dari pasar Gedebage, ikan kembung asin dari pasar Caringin, ikan kembung asin dari pasar Ujung Berung, ikan kembung asin dari pasar Cicaheum, dan ikan kembung asin dari pasar Ciroyom, sedangkan kandungan zat pemutih ditemukan pada ikan pari asin dari pasar Gedebage, ikan pari asin dari pasar Caringin, ikan pari asin dari pasar Ujung Berung, dan ikan pari asin dari pasar Cicaheum.

Kata Kunci : Ikan Asin, Formalin, Zat pemutih.

### **Abstract**

Formaldehyde and bleaching agents are food additions that officially banned through health minister Republic of Indonesia regulation No. 033 tahun 2012 about an food additions. The method of this research was method of survey that is, to know the formaldehyde content and bleaching agents content on salted fish sold in several Bandung markets. The analysis of formaldehyde content in samples of salted fish had been done in Laboratory of Fisheries Processing Industrial Technology, Faculty of Fisheries and Marine Sciences, and the analysis of the content of bleaching agents conducted in Laboratory of Test, Faculty of Agricultural Industry Technology Padjadjaran University. The result showed that formaldehyde content were found in salted mackerel fish from Gedebage market, salted mackerel fish from Caringin market, salted mackerel fish from Ujung Berung market, salted mackerel fish from Cicaheum market, and salted mackerel fish from Ciroyom market, meanwhile bleaching agents content were found in salted stingrays fish from Gedebage market, salted stingrays fish from Caringin market, salted stingrays fish from Ujung Berung market, and salted stingrays fish from Cicaheum market.

Keywords : Salt Fish, Formaldehyde, Bleaching Agents