

ABSTRAK

Adanya isu penggunaan beberapa bahan kimia berbahaya seperti formalin, boraks dan zat pewarna berbahaya digunakan dalam proses pengawetan makanan, menyebabkan beberapa konsumen ragu-ragu untuk membeli ikan asin. Dengan memperhatikan permasalahan di atas, perlu adanya upaya yang harus dilakukan untuk menjamin bahan makanan yang akan dikonsumsi aman dari bahaya formalin. Salah satu upaya dengan melakukan beberapa perlakuan terhadap ikan sebelum dikonsumsi, yaitu dengan cara pencucian, perendaman, dan perebusan. Tujuan penelitian untuk mengetahui ada atau tidaknya pengaruh proses pencucian terhadap penurunan kadar formalin pada ikan asin yang di jual di wilayah Surabaya utara dengan metode Spektrofotometri Uv-Vis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pencucian berpengaruh terhadap penurunan kadar formalin pada ikan asin, dibuktikan dengan perolehan hasil signifikan uji *Mann Whitney* sebesar $0.024 < 0,05$. Dari hasil tersebut dapat di simpulkan terdapat pengaruh proses pencucian terhadap kadar formalin pada ikan asin.

Kata Kunci : Ikan Asin, Formalin, Spektrofotometri Uv-Vis