

ABSTRAK

Ikan asin berformalin sudah banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Penggunaan formalin sebagai pengawet makanan berbahaya bagi kesehatan tubuh. Kandungan formalin dapat diuji secara kualitatif dengan menggunakan bahan alami dari tanaman yang mengandung antosianin seperti daun Jati. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh lama perendaman daun Jati (*Tectona grandis*) terhadap hasil uji kualitatif formalin pada ikan teri. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental menggunakan daun Jati dengan berbagai variasi waktu perendaman untuk mendapatkan antosianin. Setiap perlakuan diulang sebanyak 5 kali pengulangan. Penelitian ini menggunakan empat kelompok yaitu kelompok K0 menggunakan kontrol KMnO_4 , kelompok KI menggunakan perendaman 8 jam, kelompok K2 menggunakan perendaman 16 jam, dan kelompok K3 menggunakan perendaman 24 jam. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada kelompok KI mengandung kadar antosianin sebesar 7,29 mg dan warna yang mewakili pengujian formalin adalah merah muda pucat, kelompok K2 mengandung kadar antosianin sebesar 19,161 mg dan warna yang mewakili pengujian formalin adalah merah tua, kelompok K3 mengandung kadar antosianin sebesar 19,161 mg dan warna yang mewakili pengujian formalin adalah merah muda sedang. Oleh karena itu, perendaman 16 jam dapat digunakan sebagai alternatif untuk pengujian formalin secara kualitatif karena hasil perubahan warna yang dihasilkan akan lebih jelas.

Kata kunci : Formalin, Ikan Teri, Daun Jati, Antosianin