

ABSTRAK

Formalin adalah larutan tidak berwarna dengan bau menyengat. Sebagai pengawet formalin mengandung 37% formaldehyde yang larut dalam air dan dapat ditambahkan methanol sekitar 15%. Formalin dalam makanan akan berdampak negatif bagi kesehatan jika dikonsumsi. Formalin dapat mengubah kadar protein dalam pangan. Oleh karena itu diperlukan suatu metode untuk menurunkan kadar formalin dalam pangan, tetapi masih dapat mempertahankan protein didalamnya. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui kadar protein ikan Teri berformalin 1 (*stolephorus sp*) dalam berbagai larutan perendaman. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental dengan menggunakan ikan teri yang direndam dalam berbagai larutan. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Kimia Kesehatan Universitas Nahdlatul Ulama Surabaya dan dilaksanakan pada bulan Februari sampai Maret 2020. Setiap perlakuan diulang sebanyak 5 kali. Penelitian ini menggunakan lima kelompok yaitu K0 dengan kelompok kontrol tanpa perendaman, K1 dengan air atau aquadest, K2 dengan air panas, K3 dengan cuka, dan K4 dengan air garam. Ikan teri dilakukan uji formalin secara kualitatif dengan menggunakan metode KMnO₄. Selanjutnya ikan teri direndam dalam berbagai larutan, kemudian dilakukan pengujian protein dengan metode kjedahl. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terjadi penurunan kadar protein ikan teri yang telah direndam dalam berbagai larutan, hasil kadar protein diperoleh K0 = 68,0 ± 0,00%, K1 = 21,5 ± 19,06%, K2 = 56,5 ± 30,70%, K3 = 35,0 ± 17,05%, K4 = 74,0 ± 32,897%. Analisis statistik dengan uji one way ANOVA menunjukkan nilai P = 0,02 yang menjelaskan adanya perbedaan yang signifikan dari masing-masing kelompok karena nilai P < 0,05. Kesimpulan dari penelitian ini adalah terjadi penurunan kadar protein ikan teri berformalin yang telah direndam dalam berbagai larutan.

Kata kunci: Ikan Teri, Formalin, Kadar Protein, Metode Kjedadhl