

### **III. METODE PENELITIAN**

#### **3.1 Tempat dan Waktu Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Analisis Hasil Pertanian Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lampung dan sampel diambil dari Tempat Pelelangan Ikan Lempasing Kabupaten Pesawaran, Pasar Perumnas Way Halim, Pasar Bawah, Pasar Cimeng Teluk, dan Pasar Koga. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan September 2013.

#### **3.2 Bahan dan Alat**

Bahan utama dalam penelitian ini adalah ikan simba (*Gnathanodon speciosus*), tongkol (*Euthynnus spp*), kembung (*Rastrelliger kanagurta*), tenggiri (*Scomberomorus sp.*) dan kakap merah (*Lutjanus p.*) segar dari Tempat Pelelangan Ikan Lempasing Kabupaten Pesawaran, Pasar Perumnas Way Halim, Pasar Bawah, Pasar Cimeng Teluk, dan Pasar Koga, akuades dan  $\text{KMnO}_4$ . Alat-alat yang digunakan adalah tabung reaksi, blender, pipet tetes, labu ukur, dan spatula.

#### **3.3 Metode Penelitian**

Identifikasi formalin pada ikan segar dilakukan secara kualitatif menggunakan kalium permanganat ( $\text{KMnO}_4$ ) 0,004M. Sampel diambil dari lima tempat yaitu

Tempat Pelelangan Ikan Lempasing Kabupaten Pesawaran, Pasar Perumnas Way Halim, Pasar Bawah, Pasar Cimen Teluk dan Pasar Koga yang ada di Bandar Lampung dengan dua kali pengulangan. Sampel ikan yang diambil dari setiap pasar, kemudian dimasukkan ke dalam plastik lalu disimpan dalam *cool box* untuk menjaga kadar formalin dalam ikan tidak berkurang. Pengamatan dilakukan secara visual dan data yang didapatkan dianalisis secara deskriptif.

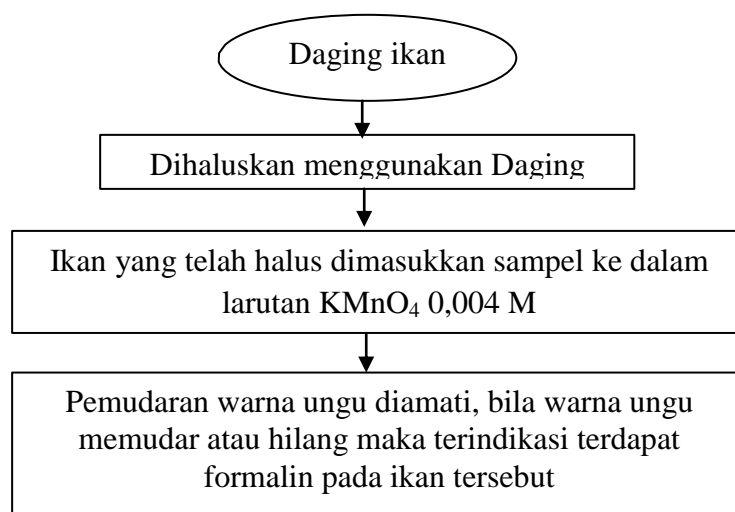
### **3.4 Pelaksanaan Penelitian**

#### **3.4.1 Pembuatan $\text{KMnO}_4$ 0,004 M**

Pembuatan larutan  $\text{KMnO}_4$  0,004 M diawali dengan menimbang  $\text{KMnO}_4$  sebanyak 0,05 g lalu dimasukkan ke dalam gelas kimia dan ditambah akuades sampai 10 ml.  $\text{KMnO}_4$  yang sudah diencerkan dimasukkan ke dalam labu ukur 100ml lalu diencerkan sampai tanda batas. Tahap selanjutnya adalah mengambil larutan sebanyak 5 ml lalu diencerkan sampai 100 ml (BPPOM, 2000)

### 3.4.2 Analisis Formalin pada Ikan Laut Segar

Analisis formalin pada ikan segar menggunakan larutan  $\text{KMnO}_4$  0,004 M. Sampel ikan diambil dagingnya lalu dihaluskan menggunakan blender. Daging ikan yang telah halus diambil sedikit lalu dimasukkan ke dalam tabung reaksi dan ditetesi larutan  $\text{KMnO}_4$  0,004 M sampai terendam. Sampel dikocok dan amati perubahan warna yang terjadi.



Gambar 1. Uji kualitatif formalin

### 3.5 Pengamatan

Pengamatan yang dilakukan pada penelitian ini adalah perubahan warna yang terjadi pada ikan yang diberi larutan  $\text{KMnO}_4$  secara visual. Data hasil pengamatan disajikan dalam bentuk tabel kemudian dianalisis secara deskriptif.