ABSTRAK

SRI GITA TAMAI. Hubungan Panjang dan Berat dengan Kandungan Formalin Hasil Budidaya Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Gorontalo. Dibimbing oleh Tusaban S.Pi., M.Si sebagai ketua dan Dr. Dewi Shinta Achmad S.Pi., M.Si sebagai anggota.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui keberadaan formalin serta perbedaan kadar formalin pada ikan nila yang dijual dipasar tradisional kota gorontalo. Penenlitian ini menggunakan metode kuantitatif dengan pendekatan deskriptif dan analisis statistik. Sampel penelitian diambil dari lima pasar tradisional di kota gorontalo, yaitu pasar TPI, moodu, potanga, andalas, dan sentral. Data yang diperoleh kemudian dianalisis korelasi dengan menggunakan koefisien pearson untuk mengukur kekuatan serta arah hubungan antara panjang dan berat ikan dan konsentrasi formalin. Hasil penenlitian menunjukkan bahwa seluruh sampel ikan nila yang diuji terdeteksi mengandung formalin dengan kadar yang bervariasi pada setiap pasar. Rata-rata kadar formalin tertinggi ditemukan pada pasar TPI (0,224 ppm) dan pasar moodu (0,216 ppm), sedangkan rata-rata terendah terdapat pada pasar sentral (0,122 ppm). Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa ikan nila yang dijual dipasar tradisional kota gorontalo terdeteksi mengandung formalin dengan kadar yang berbeda-beda pada setiap pasar. Oleh karena itu, diperlukan peningkatan pengawasan terhadap peredaran produk perikanan serta peningkatan kesadaran pedagang dan masyarakat mengenai bahaya penggunaan formalin dalam pangan guna menjamin keamanan pangan dan melindungi kesehatan masyarakat.

Kata kunci: Formalin; Ikan nila; Keamanan Pangan; Korelasi; Pasar Tradisional

Abstract

This study aimed to determine the presence of formalin and the differences in formalin levels in Nile tilapia sold in traditional markets in Gorontalo City. This study employed a quantitative method with a descriptive approach and statistical analysis. The research samples were collected from five traditional markets in Gorontalo City, namely TPI Market, Moodu Market, Potanga Market, Andalas Market, and Sentral Market. The data obtained were analyzed using Pearson's correlation coefficient to measure the strength and direction of the relationship between fish length and weight and formalin concentration. The results showed that all tested Nile tilapia samples contained formalin, with varying levels across markets. The highest average formalin levels were found at TPI Market (0.224 ppm) and Moodu Market (0.216 ppm), while the lowest was at Sentral Market (0.122 ppm). Based on the results, it was concluded that Nile tilapia sold in traditional markets in Gorontalo City was found to contain formalin at varying levels across markets. Therefore, stricter supervision of the distribution of fishery products and increased awareness among traders and the public regarding the dangers of formalin use in food were necessary to ensure food safety and protect public health.

Keywords: *formalin; Nile tilapia; food safety; correlation; traditional market*