

Strategi Pengelolaan Ikan Yang Mengandung Formaldehid di Sentra Perikanan DKI Jakarta = Management Strategy of Fish Containing Formaldehyde in Fisheries Center DKI Jakarta

Meida, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=9999920560127&lokasi=lokal>

Abstrak

Formalin pada ikan secara alami terbentuk selama proses kemunduran mutu disebut dengan formaldehid. Hasil pengawasan Pemerintah Jakarta menemukan semar opah (*Lampris guttatus*), tengkek (*Megalaspis cordyla*), beloso (*Saurida tumbill*), dan layang (*Decapterus spp*) yang mengandung formalin. Masalah riset yang diidentifikasi adalah bagaimana proses pembentukan formaldehid, apakah ada penyalahgunaan formalin pada ikan, prinsip keamanan pangan hasil perikanan, serta strategi pengelolaan ikan yang mengandung formaldehid. Tujuan riset adalah menganalisis proses pembentukan formaldehid, mengevaluasi kemungkinan dilakukannya penyalahgunaan formalin, mengevaluasi prinsip keamanan pangan hasil perikanan, serta merumuskan strategi pengelolaan ikan yang mengandung formaldehid. Metode yang digunakan adalah metode campuran dengan pendekatan kuantitatif. Strategi pengelolaan ikan berformaldehid menggunakan analisis faktor dan SWOT. Hasil riset menunjukkan kandungan formaldehid semar opah, tengkek, beloso, dan layang adalah 4,62; 1,59; 6,51; dan 0,67 mg/kg memberikan risiko pada kesehatan. Kesimpulan riset adalah strategi pengelolaan ikan berformaldehid berupa pembinaan, pengawasan, dan penegakan hukum agar tercipta keamanan pangan hasil perikanan di DKI Jakarta.

.....Formalin in fish naturally formed during the process of quality deterioration is called formaldehyde. The results of surveillance by the Jakarta government found moonfish (*Lampris guttatus*), hardtail scad (*Megalaspis cordyla*), rank goby (*Saurida tumbill*), and mackerel scad (*Decapterus spp*) containing formalin. The research problems identified are how the process of forming formaldehyde is, whether there is formalin abuse in fish, the principles of food safety for fishery products, and the management strategy of fish containing formaldehyde. The research objectives were to analyze the formation process of formaldehyde, evaluate the possibility of misuse of formaldehyde, evaluate the food safety principles of fishery products, and formulate a strategy for managing fish containing formaldehyde. The method used is a mixed method with a quantitative approach. The management strategy of formaldehyde fish uses factor analysis and SWOT. The results showed that the formaldehyde content of semar opah, tengkek, beloso, and kite was 4.62; 1.59; 6.51; and 0.67 mg/kg which is a risk to health. The conclusion of the research is the management strategy of formaldehyde fish in the form of guidance, supervision, and law enforcement in order to create food safety for fishery products in DKI Jakarta.