

BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Dasar Pemikiran

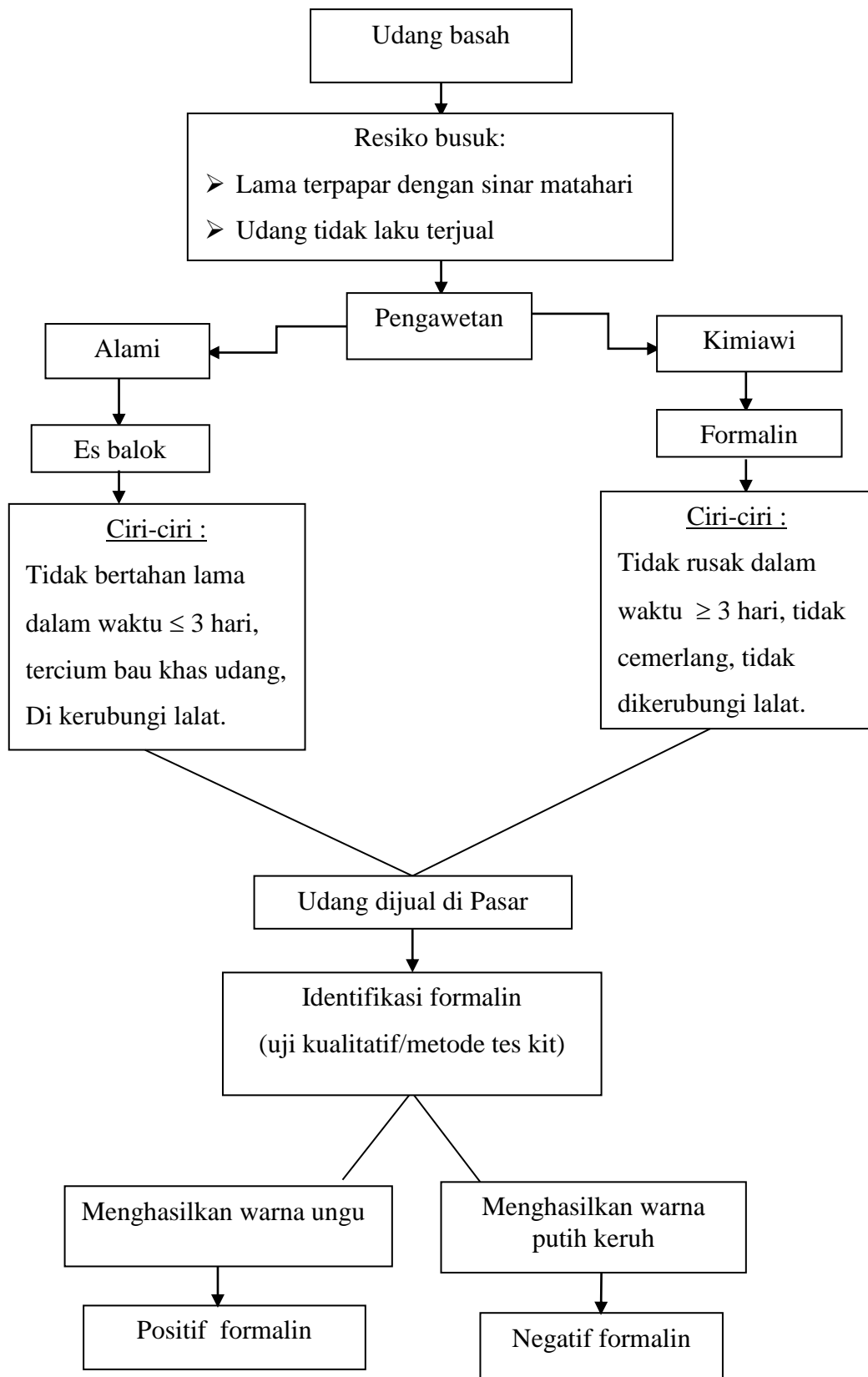
Udang merupakan salah satu hewan laut yang dikelola dan dijadikan sebagai konsumsi diberbagai kalangan di seluruh dunia, bahkan banyak di budidayakan secara komersial dikarenakan nilai ekonomisnya yang tinggi dan mengandung omega-3, kalsium, iodium, dan protein . udang memiliki kelemahan dalam pengolahan sebagai pangan yaitu mudah rusak hanya dalam beberapa jam saja sehingga perlu dilakukannya pengawetan agar tidak mudah rusak sebelum di olah sebagai bahan makanan.

Cara umum yang biasa digunakan dalam proses pengawetan yaitu dengan cara penggunaan es balok, tetapi ada saja penjual yang melakukan kecurangan untuk meraup keuntungan yang banyak yaitu salah satunya memberikan bahan pengawet formalin yang seharusnya tidak di berikan dalam udang .

Para pedagang biasanya membubuhkan formalin dengan kadar yang minimal, sehingga konsumen bingung untuk membedakan udang yang berformalin dan yang tidak berformalin sehingga baunya tidak tercium. Menurut peraturan menteri kesehatan RI NO.722/Menkes/Per/IX/1988 disebutkan bahwa bahan tambahan formalin tidak di izinkan ada di dalam makanan

Maka untuk mengetahui adanya formalin dalam udang dilakukan pengujian Laboratorium dengan metode tes kit dikarenakan pengujiannya mudah, cepat dan murah. Hasil tes positif dapat dilihat dengan terjadinya perubahan warna yang dapat di amati secara visual.

B. Bagan Kerangka Pikir



C. Variabel Penelitian

1. Variabel bebas

Dalam penelitian ini variabel bebas yang diteliti adalah formalin yang diduga terdapat pada udang basah yang memiliki ciri-ciri mengandung formalin yang dijual di Pasar Kota Kendari.

2. Variabel terikat

Dalam penelitian ini variabel terikat yang diteliti adalah udang basah yang dijual di Pasar Kota Kendari

D. Definisi Operasional Dan Kriteria Obyektif

1. Udang basah yang dimaksud dalam penelitian ini adalah udang yang dijual di Pasar Kota Kendari dengan berat 10 gram/ekor, panjang \leq 12-13 cm dan jenis udang putih (vennamei) .
2. Formalin pada umumnya adalah zat bahan pengawet yang digunakan untuk mengawetkan mayat, tetapi karena seiring perkembangan zaman formalin banyak di salah gunakan sebagai bahan pengawet makanan misalnya saja pada udang.
3. Uji kualitatif adalah uji yang dilakukan untuk mengetahui ada tidaknya formalin dalam udang. Adapun metode yang digunakan yaitu metode tes kit dengan kriteria :
 - a. Positif (+) formalin : terjadi perubahan warna pada larutan yaitu berwarna ungu.
 - b. Negatif (-) formalin : tidak terjadi perubahan warna pada larutan yaitu tetap berwarna putih keruh.