

INTISARI

Latar Belakang: Cumi-cumi merupakan jenis hewan laut yang kaya akan protein, sehingga dapat mudah membusuk. Untuk mengawetkan cumi-cumi banyak produsen menyalahgunakan formalin. Sekecil apapun kadar formalin yang diserap tubuh akan tetap menjadi ancaman bagi kesehatan konsumen. Belimbing wuluh dapat menjadi alternatif dalam upaya menghilangkan formalin pada bahan makanan. **Tujuan :** Mengetahui pengaruh penambahan perasan buah belimbing wuluh dalam menurunkan kadar formalin pada cumi - cumi asin.

Metode : Penelitian eksperimental, dengan *post test only control group design*. Subjek uji berjumlah 24 sampel yang terbagi menjadi 4 kelompok : kelompok kontrol, kelompok dengan penambahan perasan buah belimbing wuluh (BW) volume 40 ml, 80 ml dan 120 ml, kemudian dilakukan destilasi. Hasil dari destilasi ditambahkan dengan pereaksi Neash dan dibaca absorbansinya dengan spektrofotometer UV-Vis pada λ 410 nm. Data dianalisis dengan uji Shapiro-Wilk, Levene, Kruskal Wallis dan Mann Whitney.

Hasil : Rata-rata kadar formalin pada kelompok BW 40ml, 80ml dan 120 ml sebesar 69%, 74% dan 79%. Hasil analisis data terdapat perbedaan bermakna anatar masing-masing kelompok perlakuan dengan nilai signifikansi 0,04 ($p < 0,05$).

Kesimpulan : Penambahan perasan buah belimbing wuluh volume 40ml, 80ml dan 120 ml dapat menurunkan kadar formalin pada cumi-cumi asin sebesar 69%, 74% dan 79%.

Kata kunci : Belimbing wuluh, formalin, cumi-cumi asin