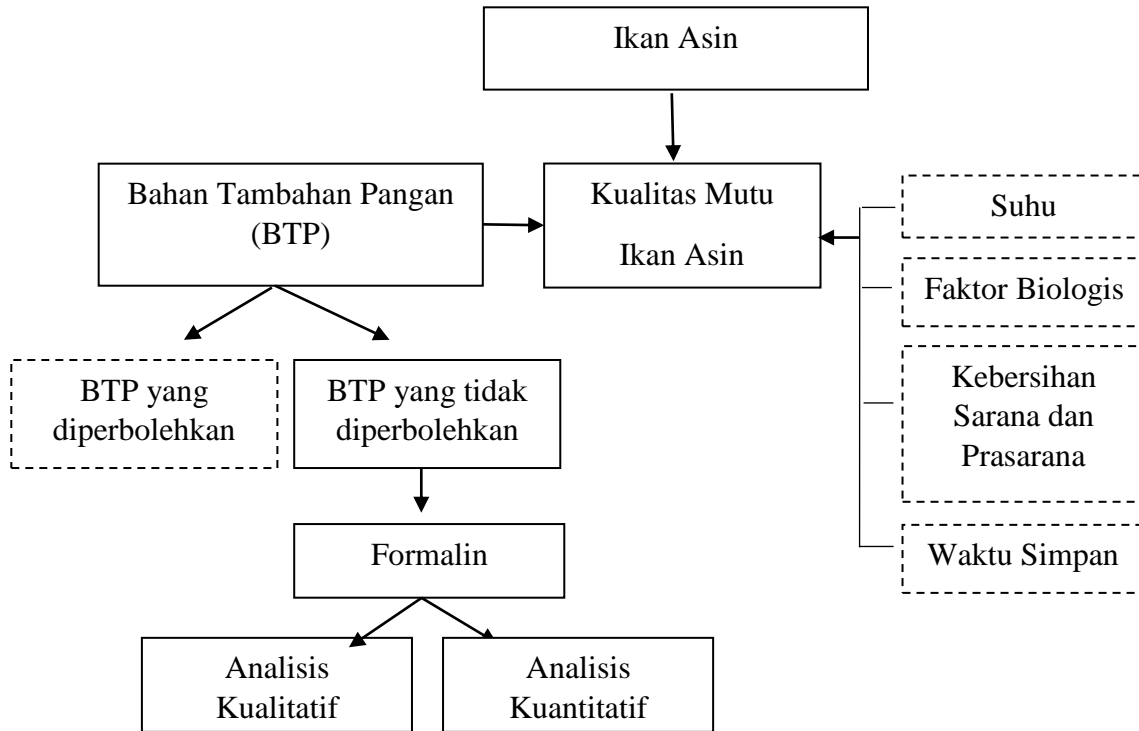
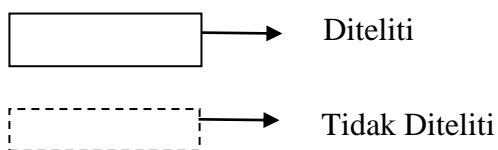


### BAB III KERANGKA KONSEP

#### A. Kerangka Konsep



Keretangan:



Gambar 2 Kerangka Konsep Penelitian

Kualitas ikan asin akan dipengaruhi oleh beberapa faktor, diantaranya: suhu lingkungan, faktor biologis, kebersihan sarana dan prasarana, dan waktu penyimpanan. Kualitas ikan juga dipengaruhi oleh penggunaan bahan pengawet untuk menunjang waktu penyimpanan ikan asin. Bahan pengawet adalah suatu bahan yang digunakan untuk mencegah terjadinya pembusukan pada ikan yang

masih segar akibat adanya aktivitas biologis yaitu aktivitas mikroorganisme pembusuk. Formalin merupakan bahan kimia yang digunakan untuk pengawetan mayat dan dilarang digunakan sebagai bahan tambahan makanan. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 033 tahun 2012, tentang Bahan Tambahan Pangan, formalin merupakan bahan kimia yang dilarang digunakan dalam bahan tambahan pangan. Pada penelitian ini akan dilakukan pemeriksaan kualitatif dan kuantitatif pada ikan asin yang dijual pada Pasar Tradisional Kabupaten Gianyar.

## **B. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional**

### **1. Variabel penelitian**

Variabel merupakan suatu atribut atau sifat atau nilai dari orang, objek, atau kegiatan yang mempunyai variasi tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2016).

Variabel yang digunakan pada penelitian ini adalah kandungan formalin yang terdapat pada ikan asin.

## 2. Definisi operasional

Tabel 1  
Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi Operasional	Cara Pengukuran	Skala Pengukuran
1	2	3	4
Ikan Asin	Ikan asin atau ikan kering merupakan hasil proses penggaraman dan pengeringan. Ikan ini mempunyai kadar air rendah karena penyerapan oleh garam dan penguapan oleh panas. Ikan asin yang diperiksa adalah ikan asin yang dijual di Pasar Tradisional Kabupaten Gianyar.	Observasi	Nominal
Formalin	Formalin atau formaldehid merupakan bahan tambahan kimia yang efisien, . Larutan ini sangat kuat dan dikenal dengan formalin 40%, yang mengandung 40 g formaldehid dalam 100 ml pelarut. Formalin dilarang ditambahkan pada bahan pangan (makanan).	- Uji Kualitatif dengan asam kromatopat	Nominal
Konsentrasi Formalin	Konsentrasi formalin yang didapatkan dari pengukuran intensitas warna yang dihasilkan oleh senyawa formalin setelah dilakukan uji dengan penambahan larutan pereaksi.	- Uji Kuantitatif dengan metode spektrofotometri	Rasio