**ABSTRAK**

Ikan air tawar menjadi pilihan utama untuk warga di daerah luar pesisir karena lebih mudah dijangkau. Ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dan patin (*Pangasius djambal*) menjadi salah satu dari ikan yang paling sering dikonsumsi. Ikan cepat mengalami pembusukan dan penurunan mutu, sehingga para supplier berusaha mengawetkan ikan pada suhu rendah. Formaldehid alami dapat terbentuk sejak *post mortem*, sehingga ikan yang sampai di pasar dalam keadaan mati dapat mengandung formaldehid alami. Tujuan penelitian adalah mengetahui hasil analisis uji organoleptik dan hasil analisis uji kandungan formaldehida pada ikan patin dan nila selama masa penyimpanan. Sampel yaitu ikan nila dan patin yang terdiri dari sampel kontrol yang diperoleh dari kolam budidaya, serta sampel dari Pasar Bitingan. Metode penelitian yaitu metode kualitatif digunakan pada uji organoleptik dan uji kandungan formaldehida menggunakan Fehling. Sedangkan metode kuantitatif digunakan pada uji kadar formaldehida menggunakan spektrofotometer UV-VIS. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa ikan nila pasar, patin kontrol, dan patin pasar kurang layak dikonsumsi setelah disimpan (hari ke-2 dan ke -3) karena nilai dari uji organoleptik kurang dari 7. Uji fehling menunjukkan bahwa seluruh sampel memiliki kandungan formaldehida secara alami sejak *post mortem* kecuali pada NP. Konsentrasi formaldehid pada ikan nila yang disimpan pada suhu dingin NP lebih rendah dari NK berturut-turut yaitu 174,7 dan 196,9 ppm. Sedangkan konsentrasi formaldehid pada ikan patin PK lebih rendah dari PP setelah masa simpan yaitu 225,5 dan 510,3 ppm.

Kata kunci : *Oreochromis niloticus, Pangasius djambal, formaldehida alami, suhu rendah*

**ABSTRACT**

Freshwater fish are the main choice for residents in off-coastal areas because they are easier to reach. Tilapia (*Oreochromis niloticus*) and catfish (*Pangasius djambal*) are the most frequently consumed fish. Fish quickly decomposes and decreases in quality, so suppliers try to preserve fish at low temperatures. Natural formaldehyde can be formed post mortem, so fish that arrive at the market was dead can contain natural formaldehyde. The aim of the study was to determine the results of the analysis of organoleptic tests and the results of the analysis of formaldehyde content in catfish and tilapia during the storage period. The samples are tilapia and catfish consisting of control samples obtained from aquaculture ponds, as well as samples from the Bitingan Market. The research method is a qualitative method used in the organoleptic test and formaldehyde content test using Fehling. While the quantitative method was used in the formaldehyde content test using a UV-VIS spectrophotometer. Organoleptic test results showed that market tilapia, control catfish, and market catfish were not suitable for consumption after being stored (day 2 and 3) because the value of the organoleptic test was less than 7. Fehling test showed that all samples contained formaldehyde naturally since post mortem except in NP. The formaldehyde concentration in tilapia stored at cold temperature was lower NP than NK, namely 174.7 and 196.9 ppm, respectively. Meanwhile, the concentration of formaldehyde in PK catfish was lower than that of PP after a shelf life of 225.5 and 510.3 ppm.

Keywords: *Oreochromis niloticus, Pangasius djambal, natural formaldehyde, low temperature*