

**ANALISIS KADAR KALSIUM PADA IKAN TERI BASAH
DAN IKAN TERI KERING YANG DIJUAL DI PASAR
TRADISIONAL DAERAH KOTA BEKASI**

Oleh :

Fadliyah Rani Safitri

201803020

Abstrak

Ikan teri merupakan makanan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia karena memiliki kualitas yang tinggi dan harga yang terjangkau bagi kalangan ekonomi menengah kebawah. Ikan teri sebagai salah satu sumber kalsium yang sangat baik untuk mencegah osteoporosis, pembentukan dan pemeliharaan tulang serta gigi, melancarkan fungsi otot, dan sistem saraf. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kadar kalsium ikan teri basah dan ikan teri kering yang dijual di pasar tradisional daerah kota Bekasi. Penentuan kadar kalsium ikan teri basah dan ikan teri kering dapat ditentukan menggunakan spektrofotometri serapan atom (SSA). Data dianalisis menggunakan analisis deskriptif. Hasil analisis kadar kalsium tertinggi dalam ikan teri basah yaitu sebesar 653,05 mg/100g dan terendah pada 517,56 mg/100g. Kadar kalsium tertinggi dalam ikan teri kering yaitu 611,02 mg/100g dan terendah 148,33 mg/100g. Hasil tersebut menunjukkan bahwa terdapat perbedaan kadar kalsium pada ikan teri basah dan ikan teri kering. Hal ini terjadi disebabkan oleh adanya kadar air dan kadar garam pada ikan teri yang mempengaruhi tinggi rendahnya hasil kalsium yang di analisa.

Kata kunci : Ikan Teri Basah dan Ikan Teri Kering, Kalsium, Spektrofotometri Serapan Atom (SSA)

ANALYSIS OF CALCIUM LEVELS IN WET AND SOLD AT TRADITIONAL MARKETS IN BEKASI CITY

By :
Fadliyah Rani Safitri
201803020

Abstract

Dried Anchovy Anchovy is a food that is widely consumed by the people of Indonesia because it has high quality and affordable prices for the middle and lower economic class. Anchovy as a source of calcium is very good for preventing osteoporosis, the formation and maintenance of bones and teeth, smooth muscle function, and the nervous system. The purpose of this study was to determine the calcium levels of wet anchovies and dried anchovies sold in traditional markets in the city of Bekasi. Determination of calcium content of wet anchovy and dried anchovy can be determined using atomic absorption spectrophotometry (AAS). Data were analyzed using descriptive analysis. The results of the analysis of the highest calcium levels in wet anchovy were 653.05 mg/100g and the lowest was 517.56 mg/100g. The highest calcium level in dried anchovy is 611.02 mg/100g and the lowest is 148.33 mg/100g. These results indicate that there are differences in calcium levels in wet anchovy and dry anchovy. This occurs due to the presence of water content and salt content in anchovy which affects the high and low calcium results in the analysis.

Keywords : Wet Anchovy and Dried Anchovy, Calcium, Atomic Absorption Spectrophotometry (AAS).