**INTISARI**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menguji dan membuktikan adanya klorin dan formalin yang ditambahkan pada ikan kembung dan cumi-cumi yang dijual di pasar tradisional dan *supermarket* dan untuk menginformasikan kepada masyarakat dan pemerintah tentang adanya klorin dan formalin pada sampel ikan kembung dan cumi-cumi yang dijual di pasar tradisional dan *supermarket*. Penelitian ini dilakukan dengan harapan dapat memberikan informasi bagi masyarakat dan lembaga-lembaga pemerintah yang berwenang mengenai bahaya bahan tambahan pangan yang dilarang yaitu klorin dan formalin yang digunakan untuk pengawetan ikan baik ikan kembung maupun cumi-cumi yang terdapat di pasar tradisional dan *supermarket*.

Metode penelitian yang akan digunakan adalah metode sampling purposive, analisis kualitatif dan kuantitatif klorin adalah dengan menggunakan metode argentometri, sedangkan analisis kualitatif mengunakan asam kromatofat, analisis kuantitatif dengan menggunakan spektrofotometer.

Hasil analisis menunjukan bahwa seluruh sampel ikan kembung dan cumi-cumi di pasar tradisinal dan supermarket negatif mengandung klorin, sedangkan analisis senyawa formalin positif mengandung formalin berkisar antara 1,88-62,28 ppm.

**ABSTRACT**

The purpose of this study was to tested and proved the existence of chlorine and formaldehyde that added to the mackerel and squid that to selled at traditional markets and supermarkets, and to inform the public and government about the presence of chlorine and formaldehyde in samples of mackerel and squid that selled in traditional markets and supermarkets. The research were carried out the hope of providing information to the public and government agencies in charge of the dangers of food additives which are banned chlorine and formaldehyde used to preserve fish both mackerel and squid are found in traditional markets and supermarkets.

The research method were used purposive sampling method, qualitative and quantitative analysis method is to use chlorine argentometri, whereas qualitative analysis using kromatofat acid, quantitative analysis using a spectrophotometer.

The results of the analysis showed that all samples of mackerel and market squid tradisinal and negative supermarkets contain chlorine, while the positive analysis of compounds containing formaldehyde, formaldehyde ranged from 1,88 to 62,28 ppm.