

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan sehat merupakan salah satu faktor yang sangat berperan penting dalam kesehatan. Makanan yang sehat sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia. Peningkatan kualitas sumber daya manusia salah satunya ditentukan oleh kualitas pangan yang dikonsumsi (Fatmawati, 2011). Kriteria pangan yang berkualitas untuk dikonsumsi diatur menurut Peraturan Pemerintah No. 86 Tahun 2019, yaitu aman, bergizi, bermutu, dan dapat terjangkau oleh daya beli masyarakat. Aman yang dimaksud disini adalah makanan yang bebas dari pencemaran kimia, biologis, mikrobiologis, dan logam berat, seperti bakteri, virus, jamur, racun, rambut, batu atau kerikil (Fatmawati, 2011).

Ikan asin merupakan salah satu makanan yang digemari oleh masyarakat. Ikan asin adalah ikan segar yang telah mengalami proses diawetkan dan dikeringkan dengan penambahan garam yang banyak (Resmiati, 2003). Pembuatan ikan asin bertujuan untuk menghambat proses pembusukan pada ikan, karena ikan yang telah mati lebih cepat membusuk dibandingkan dengan daging sapi, buah, dan sayur-sayuran. Pembusukan ikan asin disebabkan oleh aktivitas dari mikroba yang terdapat dalam daging ikan, terutama pada bagian kulit (lendir), isi perut, dan insang. (Habibah, 2013).

Meskipun ikan asin sudah dikenal oleh masyarakat, akan tetapi pengetahuan masyarakat mengenai ikan asin yang baik, dan aman untuk dikonsumsi masih kurang. Hal ini banyak dibuktikan dengan penelitian yang mendapatkan bahwa ikan asin mengandung zat kimia yang berbahaya bagi kesehatan (Sari, 2012). Zat kimia yang biasanya ditambahkan pada ikan asin adalah zat pengawet yaitu formalin. Dalam peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 Tahun 2012 formalin adalah Bahan Tambahan yang dilarang untuk pangan penggunaannya dalam makanan.

Penggunaan formalin sebagai bahan tambahan pada makanan perlu diwaspadai, baik oleh produsen maupun konsumen. Penggunaan formalin

dalam makanan tidak diperbolehkan karena dapat menyebabkan keracunan pada tubuh manusia. Keracunan tersebut dikarenakan formaldehida bereaksi cepat dengan lapisan lendir saluran pencernaan dan saluran pernapasan. Gejala keracunan formalin yang dapat dilihat antara lain ialah mual, sakit perut yang akut disertai dengan muntah-muntah, diare berdarah, timbulnya depresi susunan syaraf pusat dan gangguan peredaran darah (Alsuhendra, 2016). Formalin digunakan sebagai bahan pengawet pada ikan asin karena beberapa alasan diantaranya formalin dapat memperlambat proses pembusukan dari ikan asin, atau menjadikan ikan asin lebih tahan lama, membuat struktur ikan agar terlihat lebih segar, dan menjaga bobot dari ikan asin. Padahal formalin bukan termasuk salah satu pengawet makanan, tetapi banyak digunakan oleh industri kecil untuk mengawetkan produk makanan dikarenakan harga formalin yang murah sehingga dapat menekan biaya produksi, dapat membuat kenyal, utuh, tidak rusak, praktis dan efektif mengawetkan makanan (Widowati, 2006). Formalin biasanya digunakan di bidang industri seperti sebagai pembersih lantai, kapal, gudang-gudang, pakaian, pembasmi lalat, dan berbagai serangga. Namun, selain digunakan dalam sektor industri, formalin juga disalah gunakan untuk keperluan lain seperti pengawet pada ikan asin.

Sebelumnya telah dilakukan penelitian oleh Hastuti, semua sampel ikan asin yang diambil dari beberapa pasar di Kota Madura positif mengandung formalin yang diuji secara kualitatif menggunakan pereaksi asam kromatofat dan secara kuantitatif menggunakan spektrofotometri visibel (Hastuti, 2010). Penelitian yang dilakukan oleh Siggih, menunjukan bahwa 3 dari 4 sampel ikan asin yang diambil dari beberapa pasar di Kota Malang menunjukan hasil positif mengandung formalin dengan kadar lebih dari 20 ppm secara spektrofotometri visibel (Singgih, 2013).

Berdasarkan uraian kejadian diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang ada atau tidaknya formalin pada ikan asin balur yang beredar di Pasar Kandangan Kabupaten Kediri. Pasar yang dipilih merupakan pusat perbelanjaan yang terkenal di Kota Kediri sehingga banyak pengunjung yang datang untuk membeli kebutuhan sehari-hari,

salah satunya yaitu ikan asin. Pengujian dilakukan secara kualitatif untuk mengidentifikasi ada atau tidaknya formaldehid pada sampel ikan asin balur dengan menggunakan asam kromatofat sebagai larutan pereaksi. Asam kromatofat digunakan untuk mengikat formalin agar terlepas dari bahan yang diduga mengandung formalin. Formaldehid juga bereaksi dengan asam kromatofat menghasilkan senyawa kompleks yang berwarna ungu tua (SNI-01-2894-1992).

1.2 Rumusan Masalah

Apakah terdapat kandungan formalin dalam ikan asin balur yang beredar di Pasar Kandangan Kabupaten Kediri?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui apakah ikan asin balur yang dijual di Pasar Kandangan Kabupaten Kediri mengandung formalin atau tidak.

1.3.2 Tujuan Khusus

Untuk menganalisis ikan asin balur yang beredar di Pasar Kandangan Kabupaten Kediri apakah positif atau negatif mengandung formalin.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan diatas maka manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1.4.1 Manfaat Teoritis

Menambah pengetahuan dan wawasan bagi peneliti akan bahaya yang ditimbulkan oleh formalin.

1.4.2 Manfaat Praktis

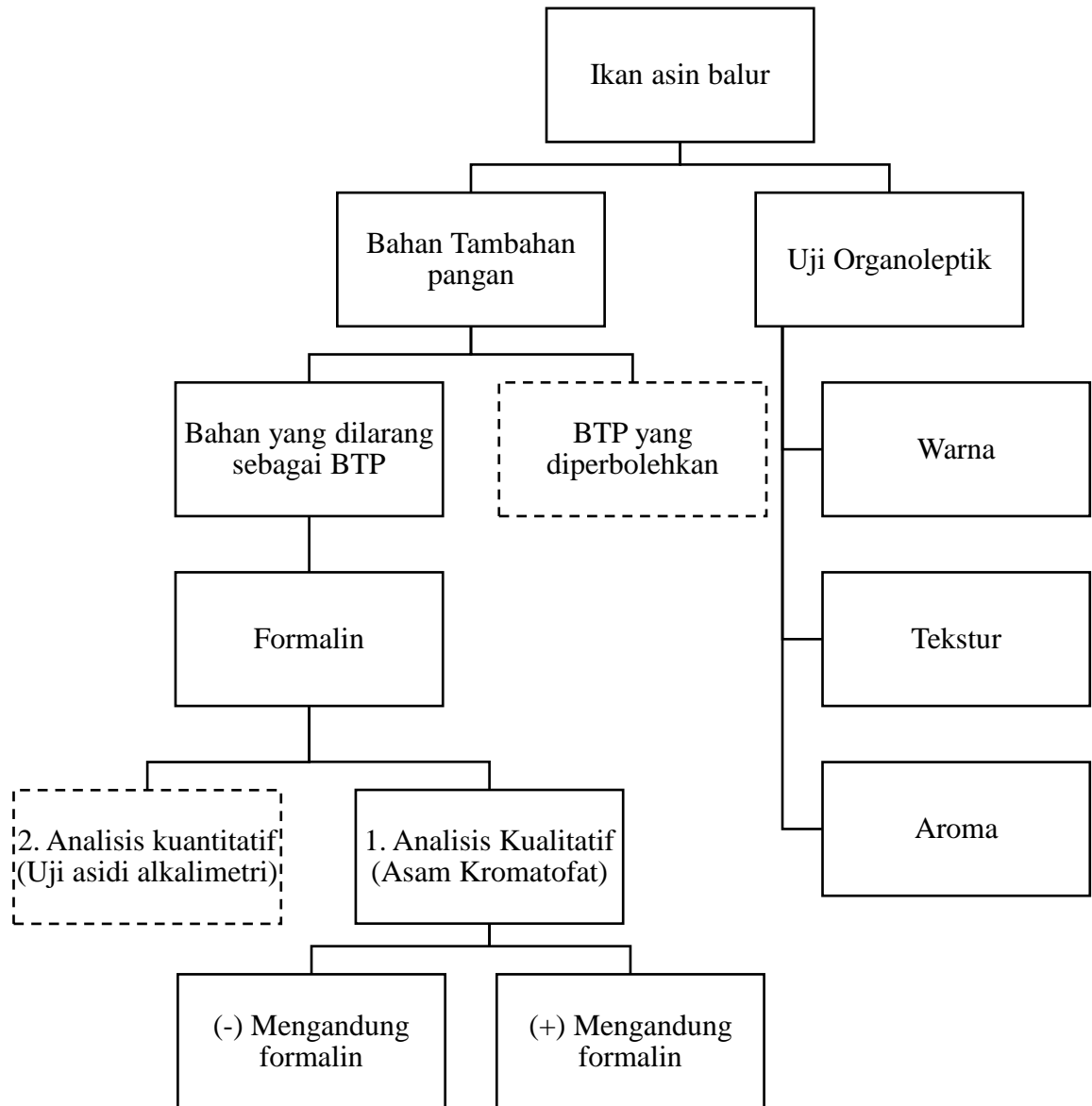
1.4.2.1 Bagi Masyarakat

Memberikan informasi sebagai upaya dalam pengawasan mutu makanan dalam masyarakat.

1.4.2.2 Bagi Tenaga Kesehatan

Dapat dijadikan sebagai data, penyuluhan dan sidak terhadap penjual ikan asin balur agar tidak menggunakan bahan tambahan pangan formalin yang terlarang karena dapat menyebabkan keracunan pada manusia.

1.5 Kerangka Konsep



Keterangan :

————— : Diteliti

- - - - - : Tidak diteliti