

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebutuhan pangan merupakan kebutuhan pokok yang tak bisa dipisahkan dari kehidupan manusia dan harus dilengkapi manusia tiap harinya. Manusia tidak hanya membutuhkan pangan untuk hidup, namun juga membutuhkan sandang serta papan. Tetapi dibanding keduanya, konsumsi pangan merupakan kebutuhan terpenting bagi umat manusia. Pangan juga tak lepas dari kaitannya sebagai pemenuhan kebutuhan kalori dan protein. Lalu tingkat konsumsi pangan disebut-sebut sebagai sebuah penentu dari kualitas manusia sebagai suatu sumber daya pembangunan (Badan Pusat Statistik Sumatera Barat, 2015).

Sumatera Barat merupakan daerah dengan wilayah garis pantai yang cukup panjang serta berbatasan langsung dengan samudra hindia, hal ini pun mendukung tingginya potensi hasil kekayaan laut, khususnya berupa ikan. Lalu Berdasarkan data yang diperoleh oleh badan pusat statistik Sumatera Barat Ikan merupakan penyumbang sumber protein nomor 2, setelah padi-padian di wilayah Sumatera Barat (Badan Pusat Statistik Sumatera Barat, 2015).

Berdasarkan Kamus Besar Bahasa Indonesia, Ikan merupakan binatang bertulang belakang yang hidup di dalam air, dan bernapas dengan insang. Ikan sendiri memiliki banyak manfaat diantaranya ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang sangat berguna bagi pertumbuhan, tidak hanya itu ikan juga memiliki mineral-mineral serta vitamin yang juga tak kalah pentingnya bagi tubuh

seperti Kalsium, Natrium, Fosfor, Yodium, Flour, Vitamin B1, B3, B12, dan Vitamin D (Irianto dan Waluyo, 2004).

Ikan asin merupakan metode pengawetan tradisional ikan yang dilakukan masyarakat pesisir pantai. Proses pengasinan terbilang mudah karena hanya membutuhkan garam dan ikan. Disamping itu proses pengerjaannya pun tidak sulit dan dapat dilakukan oleh siapapun (Yatin, 2003).

Bahan tambahan pangan merupakan bahan yang ditambahkan ke dalam bahan pangan dengan tujuan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan. Bahan tambahan pangan itu sendiri berupa zat atau bahan kimia yang dalam penggunaannya mempertimbangkan faktor keamanan pangan. Bahan pengawet merupakan salah satu dari bahan tambahan pangan yang digunakan untuk memperpanjang masa simpan dan meningkatkan kualitas pangan (Rauf, 2015).

Formalin atau Formaldehid merupakan pengawet yang berasal dari sintesis kimia, yang sebenarnya merupakan gas, namun biasanya tersedia dalam bentuk larutan 40%. Formalin merupakan cairan yang jernih, tidak berwarna namun memiliki bau yang menusuk. Formalin biasanya digunakan sebagai pengawet untuk serangga, hewan-hewan kecil bahkan manusia. namun sebagian orang ternyata menggunakan Formalin sebagai bahan pengawet makanan walaupun sudah jelas-jelas hal ini dilarang. berdasarkan penelitian yang dilakukan pada hewan percobaan, Formalin yang diberikan kepada hewan coba secara berkala menyebabkan timbulnya penyakit *Squamous Cell Carcinoma*, sehingga dengan dampak tersebut dapat ditarik kesimpulan bahwa zat ini merupakan sebuah zat yang bersifat karsinogenik (BPOM, 2004).

Formalin merupakan bahan yang beracun dan berbahaya bagi tubuh manusia. Bila kandungannya dalam tubuh tinggi, maka zat ini akan bereaksi secara kimia dengan hampir semua zat di dalam sel, yang akhirnya dapat menekan fungsi sel sehingga berakibat pada kematian sel yang berujung pada kehancuran tubuh. Selain itu kandungan formalin yang tinggi dalam tubuh dapat menyebabkan iritasi lambung, alergi, memicu kanker (karena zat ini merupakan zat yang bersifat karsinogenik), diare bercampur darah, kencing bercampur darah, dan kematian akibat kegagalan peredaran darah (Cahyadi, 2015).

Berdasarkan SK MenKes NOMOR 722/MENKES/PER/IX/1988, disebutkan bahwa formalin merupakan bahan tambahan / pengawet yang dilarang penggunaannya kepada makanan, dan selanjutnya disebutkan juga bahwa bahan tersebut dilarang penggunaannya karena berbahaya bila digunakan sebagai bahan makanan (Cahyadi, 2015).

Penelitian terkait bahan pengawet yang dilarang inipun sudah dilakukan di beberapa universitas, sebagai contoh yang dilakukan di Universitas Negeri Semarang. adapun hasil yang diperoleh cukup mengejutkan, penelitian yang dilakukan di Universitas Negeri Semarang ditemukan 9 dari 41 sampel ikan asin yang terdapat di pasar tradisional kota Semarang positif mengandung formalin (Habibah, 2013).

Di Universitas Andalas-pun dulunya sudah pernah dilakukan penelitian terkait hal serupa, namun sudah cukup lama yaitu pada tahun 2007 sehingga butuh adanya pembaharuan informasi terkait penelitian tentang penggunaan formalin pada ikan asin ini. Penelitian ini pun dilakukan terhadap beberapa jenis sampel yaitu tahu, bakso, mie basah, kerupuk, ikan kering (ikan asin), dan ikan tuna yang

masing-masingnya diambil 3 sampel untuk diuji. Berdasarkan penelitian yang dilakukan ditemukan dari 18 sampel yang diteliti ditemukan satu sampel dengan hasil positif yaitu pada ikan tuna dan sisanya bebas formalin (Elmatris, Asterina, dan Mulya, 2007).

Selain itu, ada beberapa penelitian terbaru yang dilakukan oleh mahasiswa FK Unand berkaitan dengan hal di atas, yakni terkait penggunaan formalin pada tahu. Dari 18 sampel yang diteliti ditemukan 17 sampel dengan hasil positif penggunaan formalin (Sari, 2014).

Berdasarkan kejadian diatas maka terdapat kemungkinan bahwa formalin digunakan sebagai bahan pengawet Ikan asin yang dijual di Kota Padang. menimbang pada penelitian sebelumnya tidak ditemukan adanya formalin pada tahu, lalu pada penelitian ini sudah ditemukan. Hal ini menunjukkan adanya kemungkinan serupa yang dapat terjadi pada ikan asin.

Selain itu pada survey yang dilakukan peneliti ke lapangan terlihat beberapa ikan asin yang dijual di Pasar Raya memiliki ciri-ciri yang hampir sama dengan ciri-ciri ikan asin yang menggunakan formalin, diantaranya tidak rusak sampai lebih dari satu bulan pada suhu kamar (25°C), bersih cerah, tidak berbau khas ikan asin dan tidak dihinggapi lalat (Antoni, 2010).

Berdasarkan latar belakang di atas maka peneliti termotivasi untuk mengidentifikasi penggunaan Formalin yang terdapat pada ikan asin di Pasar Raya Padang.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dalam latar belakang masalah di atas, dapat dirumuskan masalah penelitian ini adalah ;

1.2.1 Apakah terdapat kandungan Formalin pada Ikan Asin yang dijual di Pasar Raya Padang ?

1.2.2 Bagaimana distribusi frekuensi kandungan formalin pada ikan asin berdasarkan jenis ikan yang dijual di Pasar Raya Padang ?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengidentifikasi formalin pada ikan asin yang dijual di Pasar Raya di Kota Padang.

1.3.2 Tujuan Khusus

1.3.2.1 Untuk mengetahui secara kualitatif kandungan formalin yang terdapat pada ikan asin yang dijual di Pasar Raya Padang.

1.3.2.2 Untuk mengetahui distribusi frekuensi ikan asin berformalin berdasarkan jenis yang dijual di Pasar Raya Padang.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Peneliti

Diharapkan penelitian ini dapat menambah keterampilan dan pengetahuan dalam melaksanakan penelitian terutama dibidang kesehatan.

1.4.2 Perkembangan Ilmu Pengetahuan

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi data dasar bagi ilmuwan lain untuk melakukan penelitian yang berkaitan dengan bidang ini.

1.4.3 Masyarakat

- Diharapkan dapat menambah pengetahuan masyarakat tentang tempat penjual ikan asin berformalin yang dijual di Pasar Raya Padang, sehingga mampu melakukan pencegahan konsumsi makanan tersebut.
- Diharapkan dapat menambah pengetahuan masyarakat tentang ciri-ciri ikan asin berformalin sehingga mampu melakukan pencegahan konsumsi makanan tersebut bila menemukan adanya ciri-ciri yang sesuai.

