

BAB 1 : PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keamanan pangan (*food safety*) merupakan hal yang penting dari ilmu sanitasi. Banyaknya lingkungan kita yang secara langsung maupun tidak langsung berhubungan dengan *suplay* makanan manusia. Hal ini disadari sejak awal sejarah kehidupan manusia dimana usaha pengawetan makanan telah dilakukan, seperti: penggaraman, pengawetan dengan penambahan gula, pengasapan dan sebagainya.⁽¹⁾ Menurut Undang-undang RI No. 7 Tahun 1996 keamanan pangan merupakan kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia.⁽²⁾

Di Indonesia, Bahan Tambah Pangan (BTP) yang dilarang penggunaannya menurut Peraturan Menteri Kesehatan (Menkes) RI No. 033 Tahun 2012 adalah asam borat atau boraks, asam salisilat, *diethylpyrocarbonate*, *dulcin*, *potassium chlorate*, *cloramphenicol*, minyak sayur terbrominasi, nitrofurazon, dan formaldehid.⁽³⁾ Faktor utama penyebab penggunaan formalin pada makanan adalah tingkat pengetahuan konsumen yang rendah mengenai bahan pengawet, daya awet makanan yang dihasilkan lebih bagus, dan harga murah tanpa mengindahkan kualitas. Sulitnya membedakan makanan biasa dengan makanan dengan penambahan formalin, juga menjadi salah satu pendorong perilaku konsumen tersebut. Deteksi formalin secara akurat hanya dapat dilakukan di laboratorium dengan menggunakan bahan-bahan kimia, yaitu melalui uji formalin. Berdasarkan pengawasan terhadap pangan yang dilakukan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan, makanan yang

menggunakan formalin sebagai bahan pengawet antara lain dijumpai pada produk ikan segar, ikan asin, mie basah, ayam potong dan tahu.⁽⁴⁾

Ikan sebagai bahan makanan yang mengandung protein tinggi dan mengandung asam amino esensial yang diperlukan oleh tubuh, di samping itu nilai biologisnya mencapai 90 persen, dengan jaringan pengikat sedikit sehingga mudah dicerna. Ikan merupakan komoditi ekspor yang mudah mengalami pembusukan dibandingkan produk daging, buah dan sayuran. Proses pengolahan ikan secara tradisional memegang peranan penting bagi di Indonesia khususnya bagi nelayan tradisional. Hampir 50 % hasil tangkapan ikan diolah secara tradisional dan ikan asin merupakan salah satu produk olahan ikan secara tradisional yang banyak dikonsumsi masyarakat. Pengasinan ikan adalah salah satu cara pengawetan ikan agar tidak mengalami kebusukan oleh bakteri pembusuk dengan menambahkan garam 15-20 % pada ikan segar atau ikan setengah basah.⁽⁵⁾

Keberadaan makanan yang tidak sehat meresahkan masyarakat. Makanan yang dicurigai menggunakan bahan berbahaya dari tahun 2013 ke 2014 mengalami peningkatan sebanyak 7,86% menjadi 15,06%. Bahaya dari konsumsi ikan asin saat ini adalah digunakannya senyawa kimia formalin dalam proses pengawetan ikan segar.⁽⁶⁾ Penelitian Badan Pengawas Obat dan Makanan Indonesia, penggunaan formalin pada ikan dan hasil laut menempati peringkat teratas. Yakni, 66% dari total 786 sampel. Sementara mie basah menempati posisi kedua dengan 57%. Tahu dan bakso berada diurutan berikutnya yaitu 16% dan 15%.⁽⁴⁾

Sumatera Barat merupakan daerah dengan wilayah garis pantai yang cukup panjang serta berbatasan langsung dengan samudera Hindia, hal ini pun mendukung tingginya potensi hasil kekayaan laut, khususnya berupa ikan. Berdasarkan data yang diperoleh oleh Badan Pusat Statistik Sumatera Barat, Ikan merupakan penyumbang

sumber protein nomor 2 setelah padi-padian di wilayah Sumatera Barat.⁽⁷⁾Kota Padang merupakan ibu kota Provinsi Sumatera Barat, terletak di pesisir pantai bagian Barat dengan luas keseluruhan Kota Padang adalah 694,96Km². Kota padang mempunyai garis pantai sepanjang ±84 Km dan luas kewenangan pengelolaan perairan ±72.000 Ha dan 19 Pulau-pulau kecil. Secara fisik administratif ada 6 kecamatan yang bersentuhan langsung dengan pantai yaitu : Kecamatan Koto Tangah, Kecamatan Padang Utara, Kecamatan Padang Barat, Kecamatan Padang Selatan, Kecamatan Lubuk Begalung dan Kecamatan Bungus Teluk Kabung. Wilayah pesisir, laut dan Pulau-pulau kecil ini mempunyai potensi sumber daya alam antara lain perikanan, hutan bakau, dan terumbu karang. Kota padang memiliki 14 pasar dengan jumlah penjual ikan asinnya terdiri dari 103 pedagang.⁽⁸⁾

Penelitian terkait bahan pengawet yang dilarang ini 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. 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-masing 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. Selain itu, ada beberapa penelitian terbaru yang dilakukan oleh mahasiswa FK Unand berkaitan hal diatas, yakni terkait

penggunaan formalin pada tahu. Dari 18 sampel yang diteliti ditemukan 17 sampel dengan hasil positif.⁽⁸⁾

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 tahun 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 (25⁰C), bersih cerah, tidak berbau khas ikan asin dan tidak dihinggapi lalat.⁽⁸⁾

Ikan sangat dihargai baik dalam bentuk segar dan kering. Ikan merupakan sumber protein hewani yang tinggi. Ikan terdiri dari ikan air tawar dan ikan laut. Ikan mengandung 18% protein terdiri dari asam-asam amino esensial yang tidak rusak pada waktu pemasakan. Harganya pun relatif murah dibandingkan dengan daging.⁽⁶⁾

Meskipun ikan asin sangat memasyarakat, ternyata pengetahuan masyarakat mengenai ikan asin yang aman dan baik untuk dikonsumsi masih kurang. Yang paling ramai dibicarakan di media massa akhir-akhir ini adalah keracunan makanan karena penggunaan zat kimia berbahaya, seperti formalin dan boraks dalam makanan. Formalin yang dicampurkan pada makanan dapat menjadi racun bagi tubuh karena sebenarnya bukan merupakan bahan tambahan makanan.⁽⁹⁾

Kondisi keamanan pangan yang baik akan menghasilkan manusia yang lebih sehat, lebih produktif, menurunkan kasus-kasus penyakit asal pangan (*foodborne disease*) dan menurunkan beban biaya-biaya yang harus dikeluarkan untuk kasus atau wabah penyakit asal pangan.⁽¹⁰⁾

Dalam penjualan ikan asin yang diduga mengandung formalin terdapat faktor perilaku penjual ikan asin yang dapat mempengaruhi masih adanya ikan asin yang dicurigai mengandung formalin di pasaran. Faktor perilaku tersebut ditentukan oleh 3 faktor utama yakni faktor predisposisi, faktor pemungkin, dan faktor penguat. Faktor predisposisi merupakan faktor yang mempermudah terjadinya perilaku seseorang. Faktor predisposisi antara lain pengetahuan dan sikap. Pengetahuan merupakan dominan yang sangat penting dalam terbentuknya tindakan seseorang. Sedangkan sikap merupakan komponen yang penting dalam melakukan tindakan.⁽¹¹⁾

Berdasarkan penelitian yang dilakukan Habsah, faktor yang terkait penjualan makanan berformalin pada makanan adalah pengetahuan dari pedagang yang menjual makanan tersebut. Kurangnya pengetahuan terkait bahan tambahan pangan (BTP) akan cenderung membuat kebiasaan menjual makanan yang mengandung BTP yang tidak baik. Faktor yang sama juga diteliti oleh Permanasari, didapatkan hasil 56,67% pengetahuan pedagang kurang, 53,3% memiliki sikap negatif, dan 50% terbukti melakukan praktik perdagangan makanan berformalin.⁽¹¹⁾

Berdasarkan uraian yang telah dipaparkan, maka peneliti tertarik untuk meneliti gambaran pengetahuan, sikap, dan perilaku penjual ikan asin terhadap *food safety* di Kota Padang.

1.2 Perumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu bagaimana gambaran pengetahuan, sikap, dan komitmen pemerintah pada penjual ikan asin terhadap *food safety* di Kota Padang?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui distribusi frekuensi pengetahuan, sikap, dan komitmen pemerintah pada penjual ikan asin tentang ikan asin dan keberadaan formalin dalam ikan asin di kota padang.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui distribusi frekuensi *food safety* pada penjual ikan asin di Pasar Kota padang
2. Mengetahui distribusi frekuensi pengetahuan penjual ikan asin yang ada di pasar Kota Padang tentang ciri ikan asin berformalin dan dampak formalin yang ada di ikan asin bagi kesehatan.
3. Mengetahui distribusi frekuensi sikap penjual ikan asin terhadap informasi bahaya formalin dipasar kota padang.
4. Mengetahui distribusi frekuensi komitmen pemerintah pada penjual ikan asin mengenai ikan asin berformalin di pasar Kota Padang.
5. Mengetahui hubungan pengetahuan penjual ikan asin dengan dengan *food safety* di pasar Kota Padang.
6. Mengetahui hubungan sikap penjual ikan asin dengan dengan *food safety* di pasar Kota Padang.
7. Mengetahui sikap komitmen pemerintah pada penjual ikan asin dengan dengan *food safety* di pasar Kota Padang.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Memberikan kontribusi bagi pengembangan ilmu pengetahuan khususnya di bidang kesehatan mengenai bahaya formalin sebagai bahan tambahan pangan.
2. Sebagai masukan bagi BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan), Dinas Kesehatan Kota Padang dan Dinas Perindustrian dan Perdagangan dalam hal petahumbinaan dan pengawasan penggunaan bahan tambahan pangan pada makanan.
3. Sebagai masukan bagi pemerintah daerah Kota Padang tentang keamanan pangan di daerah tersebut
4. Sebagai data dasar bagi peneliti lain untuk penelitian selanjutnya.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini dilakukan di seluruh pasar yang berada di Kota Padang. Subjek penelitian ini adalah pedagang/penjual ikan asin tersebar di 14 pasar Kota Padang. Penelitian ini untuk mengidentifikasi keberadaan formalin pada ikan asin dan melihat distribusi frekuensi pengetahuan, sikap, dan komitmen pemerintah pada penjual ikan asin terhadap *food safety* di Kota Padang. *Food safety* yang diteliti adalah ikan asin yang mengandung formalin.