

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Ikan laut dikenal sebagai makanan yang mengandung banyak nutrisi, seperti vitamin B, protein, dan omega-3 (Umami,dkk.,2017). Ikan laut yang telah mati akan cepat membusuk dibandingkan dengan daging, sayuran, dan buah, ikan laut mengalami proses kemunduran mutu (proses pembusukan). Hal ini disebabkan oleh adanya aktivitas mikroba (jasad renik) yang terdapat dalam seluruh lapisan ikan laut akan menyebabkan proses pembusukan terutama bagian lendir pada kulit, insang, dan isi perut (Habibah,dkk.,2013)

Penggaraman ikan merupakan salah satu cara untuk menjadikan ikan laut lebih tahan lama. Penggunaan garam sebagai bahan pengawet berguna untuk menghambat pertumbuhan bakteri penyebab pembusukan ikan (Ruslan,dkk.,2016). Ikan asin yang tidak mengalami proses pengawetan yang baik akan mengakibatkan kerusakan. Kerusakan ikan asin secara mikrobiologi dapat disebabkan oleh cemaran mikroba atau mikroba pembusuk (Sukmawati,dkk.,2018).

Pengawetan adalah suatu teknik atau usaha yang digunakan manusia pada bahan, sedemikian rupa, sehingga bahan tersebut tidak rusak. Ada dua macam bahan pengawet yaitu bahan pengawet organik dan anorganik. Bahan pengawet organik pada umumnya terdiri dari asam

dan garam organik seperti asam benzoat, asam propionat, asam sorbat, natrium propionat, kalsium propionat, dan natrium benzoat.

Sering kali terdapat produsen maupun pedagang yang masih melakukan kecurangan dengan menambahkan bahan berbahaya bagi kesehatan seperti formalin. Penggunaan formalin sudah dilarang dalam bahan tambahan pangan dijelaskan dalam peraturan menteri kesehatan tahun 2012 (Permenkes No 33, 2012). Penelitian yang dilakukan di pasar tradisional kota Makassar menunjukkan adanya formalin pada ikan asin dengan kisaran kadar 10 mg hingga 200 mg (Ruslan,dkk.,2016). Selain itu penelitian dengan sampel ikan asin yang berada di Lampung juga positif mengandung formalin dengan kadar formalin 0,33-2,63 ppm (Ali,dkk.,2014).

Meskipun sebagian orang mengetahui bahwa zat ini berbahaya jika digunakan sebagai pengawet,namun penggunaannya bukannya menurun malah bertambah banyak karena harga yang relatif murah,dibanding pengawet yang tidak dilarang dan dengan kelebihan.Formalin sebenarnya bukan merupakan bahan tambahn makanan,bahkan merupakan zat yang tidak boleh ditambahkan pada makanan.Memang orang yang mengkonsumsi makanan yang terdapat kandungan formalin beberapa kali saja belum merasakan akibatnya,tetapi efek baru bisa terasa beberapa tahun kemudian. Formalin dapat bereaksi cepat dengan lapisan lendir saluran pencernaan dan saluran pernafasan di dalam tubuh. Di dalam tubuh cepat teroksidasi membentuk asam format terutama di hati dan sel darah merah. Pemakaian pada makanan dapat mengakibatkan keracunan

pada tubuh manusia, yaitu rasa sakit perut yang akut disertai muntah-muntah, timbulnya depresi susunan syaraf atau kegagalan peredaran darah (Effendi,dkk.,2009).

Di era pandemi seperti ini masyarakat menengah kebawah lebih banyak mengkonsumsi ikan asin karena harga nya terjangkau, sedangkan pedagang di pasar yang menjual ikan asin masih banyak yang menyalahgunakan bahan tambahan seperti formalin dan masih banyak masyarakat yang menyepelekan efek formalin jika di konsumsi terlalu sering.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan (MENKES) Nomor 1168/MenKes/PER/X/1999, formalin merupakan bahan kimia yang penggunaannya dilarang untuk produk makanan. Formalin adalah nama dagang larutan Formaldehid dalam air dengan kadar 30-40 %. Di pasaran formalin dapat diperoleh dalam bentuk sudah diencerkan, yaitu dengan kadar formaldehidnya 40, 30, 20 dan 10 %, serta dalam bentuk tablet yang beratnya masing-masing sekitar 5 gram. Formalin ini biasanya digunakan sebagai bahan baku industri lem, playwood dan resin, disinfektan untuk pembersih lantai, kapal, gudang dan pakaian, germisida dan fungisida pada tanaman sayuran, serta pembasmi lalat dan serangga lainnya. Larutan dari formaldehida sering dipakai membalsem atau mematikan bakteri serta mengawetkan mayat (Menkes,1999).

Bedasarkan penelitian yang dilakukan di pasar tradisional kota Makassar menunjukkan adanya formalin pada ikan asin dengan kisaran kadar 10 mg hingga 200 mg (Ruslan,dkk.,2016). Selain itu penelitian

dengan sampel ikan asin yang berada di Lampung juga positif mengandung formalin dengan kadar formalin 0,33-2,63 ppm (Ali,dkk.,2014).Hasil pengujian laboratorium BPOM Desember 2017 yang dilakukan secara serial dan serentak di beberapa daerah Indonesia menunjukkan sebanyak 34,55% tahu, 64,32% mie basah, 6,36% ikan mengandung formalin.

Berdasarkan permasalahan diatas, maka peneliti ingin melakukan Identifikasi Formalin Pada Ikan Asin Di Pasar Induk Kesamben dengan menggunakan Metode Formalin Tes Kit dan Spektrofotometri Uv-Vis”.

1.2 Rumusan Masalah

- 1.2.1 Apakah terdapat kandungan formalin pada ikan asin yang beredar di Pasar Kesamben?
- 1.2.2 Berapakah kadar kandungan formalin pada ikan asin yang beredar di pasar Kecamatan Kesamben?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengidentifikasi senyawa formalin pada ikan asin yang beredar di pasar Kecamatan Kesamben.

1.3.2 Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui kandungan formalin pada ikan asin yang beredar di pasar kecamatan Kesamben.
- b. Untuk menentukan kadar formalin pada ikan asin yang beredar di pasar Kecamatan Kesamben.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi instansi Pendidikan

Sebagai referensi pengembangan mata kuliah kimia di ITSK RS. dr. Soepraoen Malang.

1.4.2 Bagi Masyarakat

Untuk menambah wawasan di kalangan masyarakat tentang bahaya ikan asin yang mengandung formalin

1.4.3 Bagi Ilmu Kefarmasian

Memberikan informasi bahwa masih beredar ikan asin dengan kandungan formalin dan bahaya formalin jika dikonsumsi terlalu sering.

1.4.4 Bagi Peneliti Selanjutnya

Penambah pengetahuan dalam mengembangkan wawasan berfikir dalam mengaplikasikan teori dengan kenyataan serta menggunakan pengkajian ilmiah dalam menyikapi permasalahan tentang indikasi penggunaan formalin pada ikan asin.