

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Bahan Tambahan Pangan (BTP) adalah salah satu kebutuhan primer dari manusia. Pangan merupakan peran penting dalam kehidupan manusia, oleh karena itu dibutuhkan suatu jaminan bahwa pangan yang dikonsumsi sehari-hari oleh manusia memiliki tingkat keamanan dan tidak berbahaya bagi konsumen. Namun, masih banyak produsen ataupun penjual tidak memahami dan tidak memperhatikan hal tersebut, dengan sengaja masih menambahkan bahan-bahan kimia berbahaya yang justru digunakan sebagai bahan tambahan pangan yang justru tidak ditujukan untuk makanan, salah satu contohnya adalah formalin (Rohmawati, 2017).

Mie basah atau yang disebut juga mie kuning adalah jenis mie yang mengalami perebusan sebelum dipasarkan dengan kadar air mencapai 52% sehingga daya tahan atau keawetannya cukup singkat. Banyak mie basah yang dijual atau dipasarkan ataupun pedagang sayur keliling, dan biasanya digunakan sebagai pelengkap pada bakso, mie kopyok, lontong mie, dan jenis makanan lainnya. Karena kandungan airnya cukup tinggi jadi mie basah pada suhu kamar hanya bertahan 10-12 jam. Setelah itu mie akan berbau asam dan berlendir atau basi (Widyaningsih, 2016).

Salah satu upaya untuk meningkatkan daya tahan mie basah adalah dengan menambahkan pengawet ke dalam bahan pembuatan

mie. Masih banyak dijumpai pengawet pada mie basah yang tidak boleh digunakan yaitu formalin. Mie basah tanpa penambahan formalin pada penyimpanan suhu kamar akan berbau dan berlendir yang merupakan tanda kerusakan setelah satu hari produksi. Dengan penggunaan formalin, mie basah akan tahan 5 hari. Mie basah yang mengandung formalin memiliki ciri seperti kenyal jika ditekan, tidak mudah hancur, tidak mudah rusak atau busuk, warna kuning bersih, berasa pahit serta terlihat mengkilat, dan dapat bertahan lama (Calvin dkk, 2022)

Formalin merupakan bahan beracun dan berbahaya bagi kesehatan manusia. Bahan tambahan ini dilarang dalam makanan menurut Menkes No. 1168/Menkes/Per/X/1999. Formalin dapat merusak sistem saraf pada tubuh serta dapat mengganggu organ reproduksi, seperti kerusakan testis dan ovarium, gangguan menstruasi, dan infertilitas sekunder (Purwanti dkk, 2014).

Hasil penelitian Shenna (2011) pada sepuluh sampel mie basah menunjukkan bahwa tujuh sampel mie basah di Bogor, Jakarta dan Depok mengandung formalin. Hal yang sama juga dikemukakan oleh Habsah (2012), yaitu dari 20 sampel mie basah di Depok, ditemukan 11 sampel positif mengandung formalin. Sedangkan hasil penelitian oleh Ekki (2013) yang dilakukan terhadap 36 pedagang mie basah di Pasar Tradisional Kota Semarang menunjukkan bahwa 41,7% mie basah mengandung formalin dengan kadar rata-rata 795,71 ppm (Male et al., 2017).

Ditemukan di wilayah Kabupaten Bantul dari 98 sampel makanan yang diuji, 25,5% dinyatakan positif mengandung formalin. Di kota Malang masih ditemukan pangan industri rumah tangga yang mengandung bahan kimia berbahaya yaitu 1,5% dari 67 sampel mengandung formalin (Thahara, 2013).

Berdasarkan uraian diatas mengenai beredarnya isu penggunaan formalin dalam bahan pembuatan mie basah dan dapat menimbulkan keresahan bagi masyarakat, maka diperlukan usaha untuk meneliti mie basah yang aman untuk dikonsumsi oleh masyarakat. Oleh karena itu perlu dilakukan analisis kandungan formalin pada mie basah, khususnya di Pasar Wilayah Kabupaten Malang.

### **1.2 Rumusan Masalah**

1. Apakah terdapat kandungan formalin pada mie basah yang beredar di Pasar Wilayah Kabupaten Malang?
2. Berapakah kadar formalin yang terkandung pada mie basah yang beredar di Pasar Wilayah Kabupaten Malang?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

1. Untuk mengidentifikasi adanya kandungan formalin pada mie basah yang beredar di Pasar Wilayah Kabupaten Malang
2. Untuk menentukan kadar formalin yang terkandung pada mie basah yang beredar di Pasar Wilayah Kabupaten Malang

## 1.4 Manfaat

### 1. Manfaat bagi Masyarakat

Diharapkan kepada konsumen sekaligus kepada pengolah mie basah tentang bahaaya pemakaian formalin pada makanan, dan menjadi sumber informasi dalam memilih mie basah yang aman terhadap kesehatan.

### 2. Manfaat bagi Dinas Kesehatan

Sebagai bahan masukan bagi Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota agar lebih mengawasi penjualan sekaligus pengolahan di lingkungan masyarakat.

### 3. Manfaat bagi Peneliti Selanjutnya

Hasil dari penelitian ini dapat digunakan sebagai dasar acuan untuk peneliti selanjutnya.

