

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan asin adalah bahan makanan yang terbuat dari daging ikan yang diawetkan dengan menambah banyak garam. Dengan metode pengawetan ini daging ikan yang biasanya membusuk dalam waktu singkat dapat disimpan di suhu kamar untuk jangka waktu berbulan-bulan, walaupun biasanya harus ditutup rapat. Ikan sebagai bahan makanan yang mengandung protein tinggi dan mengandung asam amino esensial yang diperlukan oleh tubuh, disamping itu nilai biologisnya mencapai 90 persen, dengan jaringan pengikat sedikit sehingga mudah dicerna (Anonim, 2007).

Beberapa cara penjual ikan asin memberikan alternatif dengan menjual ikan asin dengan harga yang cukup terjangkau bagi banyak masyarakat. Masing-masing di Pasar-Pasar Tradisional ini senantiasa menyediakan ikan asin dalam jumlah cukup banyak setiap harinya. Sering kita lihat pedagang ikan asin di Pasar-Pasar Tradisional, sehingga pembeli bisa mendapatkan ikan asin dengan mudah sejak pagi sampai siang (Suwida, 2010).

Ada kemungkinan ikan asin yang tersedia di Pasar Tradisional tersebut tidak dalam keadaan baru, tetapi telah menumpuk cukup lama dikeranjang sampai ditangan pembeli, supaya dagingnya kenyal, lebih awet, dijauhi lalat, tidak terasa bau amis ikan, warna daging ikan putih bersih dan tidak mudah rusak

maka penjual ikan asin mempunyai cara dengan menambahkan bahan tambahan makanan (Suwida, 2010).

Ada beberapa bahan tambahan makanan (zat aditif) yang dapat ditambahkan pada bahan makananan ikan asin, misalnya formarlin (Suwida, 2010).

Dari Laporan Harian Kompas dan Sucofindo akhir tahun 2005 tentang ikan asin berformalin ditemukan sebagai berikut: Sampel ikan asin dari Pasar Kapasari Baru Jl. Kapasan, Surabaya Utara, memiliki kandungan formarlin 15,20 mg/kg. Bahkan, sampel ikan asin yang diambil dari Pasar Babadan Baru Jl. Kebalen, Surabaya Timur, ternyata memiliki kadar formalin 37,98 mg/kg. Sedangkan, ikan asin yang beredar di Pasar Modern, termasuk Hypermarket, ternyata juga menunjukkan kandungan formarlin 2,36 mg/kg, ikan asin yang dijual di Pasar Tradisional wilayah daerah Surabaya ikan asin tidak bermerk, sedangkan ikan asin yang dijual di Pasar modern ikan asin bermerk (Nugraha, 2012).

Ikan asin yang berformalin akan awet dalam waktu yang lama, disamping itu tidak akan ditumbuhi belatung karena formarlin mampu membunuh mikroba kecil yang biasanya berperan dalam proses pembusukan (Anonim, 2010).

Ikan asin yang mengandung formalin tampilan fisiknya lebih bagus dan bersih serta tahan lama. Ikan asin yang tidak mengandung formalin tampilan fisiknya cepat rusak, kotor serta tidak tahan lama (Agus, 2006).

Formarlin adalah larutan yang tidak berwarna dan baunya sangat menusuk. Didalam formarlin terkandung sekitar 37 persen formaldehid dalam air. Biasanya ditambahkan methanol hingga 15 persen sebagai pengawet. Formarlin

dikenal sebagai bahan pembunuh hama (desinfektan) dan banyak digunakan industri (Winarno, 1984).

Formalin merupakan bahan pengawet yang umumnya digunakan untuk industri tekstil, kayu, dsb. Dapat juga digunakan sebagai pembasmi serangga dan hal-hal lain yang sama tidak ada kaitannya dengan makanan. Jenis pangan yang menjadi sasaran penggunaan formalin pada proses pembuatannya adalah tahu, tempe, bakso dan ikan asin (Kawaktib, 2012).

Di Indonesia beberapa undang – undang yang melarang penggunaan formalin sebagai pengawet makanan adalah Peraturan Menteri Kesehatan No.1168/MENKES/PER/X/1999, UU No. 7/1996 tentang pangan dan UU No. 8/1999 tentang perlindungan konsumen. Hal ini disebabkan oleh bahaya residu yang ditinggalkannya bersifat karsinogenik bagi tubuh manusia (Hamdani, 2009).

Pemakaian formaldehida pada makanan dapat menyebabkan keracunan pada tubuh manusia, gejala sebagai berikut: sukar menelan, mual, sakit perut yang akut disertai muntah-muntah, mencret berdarah, timbulnya depresi susunan saraf atau gangguan peredaran darah, disamping itu bahaya penggunaan formalin dalam bahan makanan mengakibatkan gangguan kesehatan manusia antara lain bersin, radang tonsil, radang tenggorokan, sakit dada, lelah, jantung berdebar, sakit kepala, diare, muntah, iritasi pada saluran pernapasan, reaksi alergi dan kanker (Antoro, 2010).

Akibat dari penggunaan formalin pada produk pangan adalah berbagai gangguan pada saluran pencernaan, hati, saraf, otak serta pada organ-organ yang berselaput yang terkena langsung. Dan bila terjadi secara terus-menerus dapat menyebabkan kanker bahkan kematian. Sebenarnya pemerintah telah berperan

dalam pemberantasan penggunaan formarlin pada produk makanan. Tetapi tindakan-tindakan yang dilakukan pemerintah kurang tegas dan tidak dapat mengenai sasaran. Oleh karena itu masih sering ditemui kasus keracunan atau penyakit lainnya yang disebabkan makanan yang mengandung formalin (Rochmah, 2012).

Berdasarkan uraian diatas, maka penelitian ini dengan judul **“Perbedaan kandungan formalin pada ikan asin yang bermerk dan yang tidak bermerk”**.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah ada perbedaan kandungan formarlin pada ikan asin yang bermerek dan ikan asin tidak bermerek ?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

- a. Mengetahui perbedaan kandungan formarlin pada ikan asin yang bermerek dan ikan asin tidak bermerek.
- b. Mengetahui betapa bahayanya mengkonsumsi makanan yang mengandung formalin.

1.3.2 Tujuan Khusus

- a. Menganalisis secara laboratorium perbedaan kandungan formarlin pada ikan asin yang bermerek dan yang tidak bermerek.
- b. Menganalisa perbedaan kandungan formarlin pada ikan asin yang bermerek dan tidak bermerek.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Peneliti

- a. Menambahkan pengetahuan dan wawasan tentang bahan tambahan makanan, khususnya pengawet makanan.
- b. Menambahkan wawasan dan pengetahuan dalam bidang analisa makanan.
- c. Menambahkan pengetahuan tentang bahaya yang disebabkan formarlin, jika dalam penggunaan formarlin yang berlebihan dapat menyebabkan kematian.

1.4.2 Bagi Masyarakat

- a. Sebagai pengetahuan dalam memilih produk yang layak dikonsumsi dan yang memenuhi syarat kesehatan.
- b. Sebagai pengetahuan tentang bahaya pengawet makanan apabila penggunaan zat pengawet yang digunakan tidak sesuai dengan Standart Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1168/MENKES/PER/X/1999.