

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Produk pangan dewasa ini semakin beragam bentuknya, baik itu dari segi jenisnya maupun dari segi rasa dan cara pengolahannya. Salah satu produk pangan yang sudah dikenal sejak dahulu kala terutama di kalangan masyarakat yaitu ikan kering. Ikan kering tergolong produk pangan yang sangat awet karena dapat bertahan selama satu tahun atau bahkan lebih bila disimpan di tempat yang dingin dan kering. Usia simpan yang panjang ini disebabkan adanya penggaraman dan pengeringan yang dapat menghambat aktivitas mikroorganisme maupun enzimatik penyebab kerusakan pada ikan. Namun seiring dengan semakin pesatnya teknik pengolahan pangan, penambahan bahan-bahan aditif pada produk pangan sulit untuk dihindari. Akibatnya keamanan pangan telah menjadi dasar pemilihan suatu produk pangan yang akan dikonsumsi.

Formalin merupakan salah satu pengawet non pangan yang sekarang banyak digunakan untuk mengawetkan makanan. Formalin adalah nama dagang dari campuran formaldehida, metanol dan air. Formalin yang beredar di pasaran mempunyai kadar formaldehid yang bervariasi antara 20% - 40% . Formalin memiliki kemampuan yang sangat baik ketika mengawetkan makanan, namun walau daya awetnya sangat luar biasa, formalin dilarang digunakan pada makanan. Di Indonesia, beberapa undang-undang yang melarang penggunaan formalin sebagai pengawet makanan adalah Peraturan Menteri Kesehatan No. 722/1988, 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 (Ibnu, 2006).

Mengingat pentingnya masalah keamanan pangan, maka perlu dilakukan suatu uji terhadap kandungan racun ataupun zat-zat berbahaya yang terkandung dalam suatu produk makanan. Pengujian ini dilakukan uji terhadap kandungan formalin pada produk perikanan, terutama pada ikan kering. Hal ini dilakukan agar dapat mengetahui apakah produk tersebut layak dikonsumsi oleh masyarakat atau tidak (Fahrudin, 2007).

1.2 Rumusan Masalah

Adapun yang menjadi rumusan masalah dalam kajian ini yaitu bagaimana kandungan formalin pada ikan kering di LPPMHP Propinsi Gorontalo.

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Tujuan dari kajian ini adalah untuk mengetahui kandungan formalin pada ikan kering .

1.3.2 Manfaat

1. Bermanfaat agar masyarakat bisa mengetahui kandungan kadar formalin pada ikan kering di Gorontalo dan ciri-cirinya.
2. Meningkatkan keterampilan mahasiswa dalam melakukan pengujian hasil-hasil pangan terutama pada ikan.
3. Memberikan informasi tentang cara kerja alat *formaldeyde teskit* dalam pengujian formalin.