

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kesehatan merupakan keadaan sehat, baik secara fisik, mental, spiritual maupun sosial yang memungkinkan setiap orang untuk hidup produktif secara sosial dan ekonomis (Anonim, 2009). Sebagai penunjang utama untuk menjamin kesehatan yakni adalah makanan yang kita konsumsi.

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok hidup manusia, karena dari makanan manusia mendapatkan zat-zat gizi yang dibutuhkan tubuh. Zat gizi dibutuhkan tubuh untuk pertumbuhan, mempertahankan dan memperbaiki jaringan tubuh, mengatur proses dalam tubuh, dan menyediakan energi bagi fungsi tubuh (Desrosier, 2008). Bahan makanan yang dibutuhkan tubuh adalah bahan makanan yang sehat dan aman.

Keamanan makanan atau pangan menurut Undang-undang RI No. 7 tahun 1996 menyatakan bahwa kualitas pangan yang dikonsumsi harus memenuhi beberapa kriteria, diantaranya adalah aman, bergizi, bermutu, dan dapat terjangkau oleh daya beli masyarakat. Aman yang dimaksud disini mencakup bebas dari pencemaran biologis, mikrobiologis, kimia, dan logam berat. Dimana pencemaran tersebut dapat dijumpai pada makanan yang mengandung pengawet (Anonim, 1996). Penggunaan pengawet pada bahan makanan sampai saat ini masih banyak dijumpai. Pengawet yang sering digunakan dalam pengawetan makanan yaitu formalin. Penggunaan formalin ini bertujuan agar tekstur dari makanan tersebut dapat bertahan lama.

Formalin adalah salah satu zat tambahan yang dilarang dalam makanan. Meskipun sebagian banyak orang sudah mengetahui terutama produsen bahwa zat ini berbahaya jika digunakan sebagai pengawet, namun penggunaan zat ini bukannya menurun namun malah semakin meningkat dengan alasan harganya yang relatif murah dibanding pengawet yang tidak dilarang. Formalin biasanya dipasarkan dalam bentuk larutan 35-40% (Sartono, 2002).

Formalin pada makanan dapat menyebabkan keracunan pada tubuh manusia, dengan gejala : sakit perut akut disertai muntah-muntah, mencret berdarah, depresi susunan syaraf dan gangguan peredaran darah. Injeksi formalin (suntikan) dengan dosis 100 gram dapat menyebabkan kematian dalam waktu 3 jam. Akibat masuknya formalin pada tubuh bisa akut maupun kronis. Kondisi akut tampak dengan gejala alergi, mata berair, mual, muntah, seperti iritasi, kemerahan, rasa terbakar, sakit perut, dan pusing. Kondisi kronis tampak setelah dalam jangka lama dan berulang bahan ini masuk ke dalam tubuh. Gejalanya iritasi parah, mata berair, juga gangguan pencernaan, hati, ginjal, pankreas, sistem saraf pusat, menstruasi, dan memicu kanker (Anonim, 2008)

Mie basah adalah salah satu makanan yang banyak diminati oleh masyarakat luas. Mie basah umumnya memiliki umur simpan yang relatif singkat, yaitu berkisar antara 10-12 jam bila disimpan pada suhu kamar. Hal ini yang menyebabkan produsen mie sering menambahkan formalin sebagai bahan pengawet, penggunaan formalin pada mie basah dapat menghasilkan mie yang dapat disimpan hingga 4 hari (Astawan, 2006).

Pada penelitian yang pernah dilakukan oleh Aries Nila Fadlila dengan judul “*Analisis kualitatif adanya formaldehid pada mie basah*” yang menunjukkan hasil bahwa pada kedua sampel terbentuk cincin ungu. Secara kualitatif hasil tersebut menunjukkan adanya zat formaldehid.

Maraknya informasi formalin yang ada di kota besar mengakibatkan produksi mie menurun. Dengan latar belakang tersebut maka peneliti mengangkat judul penelitian tentang “Uji Kualitatif Kandungan Formalin pada Mie Basah Di Pasar Sentral Kota Gorontalo”.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah mie basah yang dijual di pasar Sentral kota Gorontalo positif menggunakan formalin ?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengidentifikasi kandungan formalin pada mie basah yang dijual di Pasar Sentral kota Gorontalo.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti :

Sebagai tambahan ilmu pengetahuan tentang bagaimana cara identifikasi bahan tambahan makanan, dan sebagai bekal pengetahuan untuk pengabdian di masyarakat.

2. Bagi peneliti lain :

Sebagai bahan acuan dan pedoman bila akan meneruskan penelitian sejenis.

3. Bagi masyarakat :

Dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang aman tidaknya produk mie basah.

4. Bagi Dinas Kesehatan:

Sebagai acuan laporan tentang makanan yang berbahaya, khususnya kepada kesehatan masyarakat.