

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut UU No. 7 tahun 1996 Bahan pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang pemenuhannya menjadi hak asasi setiap rakyat Indonesia dalam mewujudkan sumber daya manusia yang berkualitas untuk melaksanakan pembangunan nasional, bahwa pangan yang aman, bermutu, bergizi, beragam dan tersedia secara cukup merupakan prasyarat utama harus dipenuhi dalam upaya terselenggarakan suatu sistem pangan yang memberikan perlindungan bagi kepentingan kesehatan serta mungkin berperan dalam meningkatkan kemakmuran dan kesejahteraan rakyat.

Sejak pertengahan abad ke-20 ini, peranan bahan tambahan pangan (BTP) khususnya bahan pengawet menjadi semakin penting sejalan dengan kemajuan teknologi produksi bahan tambahan pangan sintesis. Banyaknya bahan tambahan pangan dalam bentuk lebih murni dan tersedia secara komersil dengan harga yang relatif murah akan mendorong meningkatnya pemakaian bahan tambahan pangan yang berarti meningkatkan konsumsi bahan tersebut bagi setiap individu (Cahyadi, 2006)

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 malah semakin meningkat dengan alasan harganya yang relative 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)

Pengolahan ikan asin adalah cara pengawetan ikan yang telah kuno, tetapi saat ini masih banyak dilakukan orang di berbagai negara. Di Indonesia, bahkan ikan asin masih menempati posisi penting sebagai salah satu bahan pokok kebutuhan hidup rakyat banyak. Meskipun ikan asin sangat memasyarakat, ternyata pengetahuan masyarakat mengenai ikan asin yang aman dan baik untuk dikonsumsi masih kurang. Buktinya ikan asin yang mengandung formalin masih banyak beredar dan dikonsumsi, padahal dampaknya sangat merugikan kesehatan (Nurhamid, 2009).

Penelitian ini sudah dilakukan oleh Sri Hastuti dengan judul analisis kualitatif dan kuantitatif formaldehid pada ikan asin di Madura. Di mana hasil yang didapatkan dari sampel tersebut mengandung formalin.

Berdasarkan uraian diatas, maka saya sebagai peneliti tertarik untuk mengangkat masalah ini sebagai bahan penelitian dengan judul identifikasi formalin pada ikan asin yang dijual di pasar sentral kota Gorontalo.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah ikan asin yang dijual di pasar sentral Kota Gorontalo mengandung formalin ?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengidentifikasi kandungan formalin pada ikan asin yang dijual di Pasar Sentral kota Gorontalo.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini, yaitu :

1. Bagi peneliti

Dapat menambah pengetahuan dan keterampilan dalam bidang kesehatan makanan

2. Bagi masyarakat

Dapat memberikan informasi kepada masyarakat ada tidaknya Formalin pada ikan asin yang dijual di Pasar Sentral Kota Gorontalo.

3. Bagi Instansi

Sebagai bahan masukan untuk Kepala Balai Pengawasan Obat dan Makanan untuk melakukan penelitian bahan pangan yang dijual di pasar sentral Kota Gorontalo.

