

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Seiring dengan tuntutan pasar yang menghendaki bahan pangan yang berkualitas serta terjamin keamanannya (*food safety*), maka pengadaan prasarana dan sarana yang baik semakin dibutuhkan. Menurut Drastini dan Widiasih (2009:21), keamanan suatu produk pangan harus mengikuti kaidah yang telah ditetapkan dalam penerapan ilmu kesehatan masyarakat, antara lain aman dari aspek kesehatan, aman dari pemalsuan dan aman dari aspek agama (halal). Keamanan pangan ditentukan oleh ada tidaknya komponen yang berbahaya baik secara fisik, kimia maupun mikrobiologi.

Jika di tinjau aman dari cemaran kimia maka salah satunya adalah penggunaan bahan pengawet kimia. Menurut (Sitiopan, 2012), bahan pengawet secara kimiawi dapat berasal dari zat-zat kimia berbahaya yang tidak boleh digunakan sebagai bahan pangan seperti formalin, boraks, dan insektisida serta bahan tambahan makanan yang dibatasi penggunaannya seperti asam benzoat, askorbat, laktat sitrat, dan bahan tambahan pangan lainnya sesuai dengan SNI 01-0222-1995.

Bahan pengawet umumnya digunakan untuk mengawetkan pangan yang mempunyai sifat mudah rusak. Bahan ini dapat menghambat atau memperlambat proses fermentasi, pengasaman, atau penguraian yang disebabkan oleh mikroba. Akan tetapi, tidak jarang produsen menggunakannya pada pangan yang relatif awet dengan tujuan untuk memperpanjang masa simpan atau memperbaiki tekstur. Pada saat ini, masih banyak ditemukan penggunaan bahan-bahan pengawet yang dilarang

untuk digunakan dalam pangan dan berbahaya bagi kesehatan, seperti formalin. (Cahyadi, 2009:5)

Formalin adalah bahan kimia yang kegunaannya untuk keperluan luar tubuh. Formalin biasanya digunakan sebagai pengawet mayat dan organ-organ makhluk hidup, pembunuh hama, bahan desinfektan dalam industri plastic dan busa, serta untuk sterilisasi ruang. (Wijaya, 2011: 67)

Di dalam formalin terkandung sekitar 37% formaldehid dalam air, dan biasanya ditambahkan methanol hingga 15% jika digunakan sebagai pengawet. Apabila bahan-bahan ini masuk kedalam tubuh bisa mengakibatkan penyakit akut maupun kronis. (Wijaya, 2011:68)

Namun, akhir-akhir ini formalin telah banyak disalahgunakan untuk mengawetkan makanan seperti buah-buahan. formalin telah dilarang penggunaannya sebagai bahan tambahan pangan untuk pengawet secara resmi pada Oktober 1998. Orang yang tak bertanggung jawab, mereka tetap saja menggunakannya. Hal ini karena formalin harganya lebih murah dibandingkan zat pengawet makanan yang diperoleh (seperti natrium benzoat), penggunaannya cukup dengan jumlah yang sedikit, mudah digunakan karena berbentuk larutan. (Wijaya, 2011: 67-68).

Penggunaan formalin untuk mempertahankan kesegaran produk ternyata tidak hanya dilakukan pada produk olahan bahan pangan. Tetapi juga pada produk pangan segar seperti daging ayam, daging sapi, ikan segar bahkan buah-buahan segar. (Setyabudi, Winarti dan Risfaheri, 2008:2)

Untuk pangan segar khususnya buah, ada dua jenis buah yang beredar di pasaran yakni buah lokal dan buah impor. Pasar buah-buah impor di Indonesia akhir-akhir ini jumlahnya cenderung semakin meningkat. Menurut Setyabudi dkk (2008:2), diantara Negara-negara pengimpor buah-buahan, impor dari Cina menduduki peringkat pertama dengan nilai impor januari-September 2006 mencapai 134,6 juta Dolar AS atau meningkat 73,8 juta Dolar AS dibanding periode sama tahun sebelumnya. Ditemukannya kontaminan pada produk pangan termasuk buah-buahan membuat konsumen mempertanyakan tingkat keamanan produk pangan tersebut. Beberapa jenis kontaminan pada buah-buahan antara lain residu pestisida, mikroba patogen dan formalin sebagaimana pernah dilansir di media.

Akhir Januari 2012 Badan Karantina Kementerian Pertanian telah menemukan buah-buahan asal luar negeri seperti apel, jeruk, pear, anggur dan strawbery mengandung formalin dan pada tahun 2011 pemerintah bahkan pernah menolak masuk 1000 ton buah impor karena mengandung berbagai residu seperti formalin dan zat pewarna. (Sumber: Badan karantina pertanian Pusat, 2012)

Menurut ketentuan Internasional yang telah diatur oleh organisasi kesehatan dunia WHO, secara alamiah buah mengeluarkan zat berupa formalin dengan ambang batas pada angka 60 miligram per kilogram barang. Hal itu juga dipedomani oleh Kementerian Pertanian yang dituangkan dalam Peraturan Menteri Pertanian Nomor.88 /Permenten/PP.340/12/2011.

Hasil penelitian Setyabudi dkk tahun 2008, menunjukkan bahwa buah-buahan impor dari pasar tradisional dan pasar modern terdapat kontaminan formalin dan pestisida. Kontaminan formalin terdapat pada buah apel, durian, pear, wortel, dan lengkeng, baik pada kulit maupun daging buah. Konsentrasi kontaminan formalin bervariasi antara 0,10-122,11 ppm dan terdapat penggunaan pestisida yang tidak dianjurkan.

Formalin cenderung rentan terkandung pada buah-buahan impor seperti apel, jeruk, pear, dan anggur. Mengingat proses pengiriman dari negara asal menuju Indonesia membutuhkan waktu yang cukup lama sehingga begitu buah tiba di tanah air kondisi buah sudah tak lagi segar. Setelah tiba di tanah air, buah tersebut masih melewati proses penyimpanan dan pengiriman ke daerah-daerah, kemudian diakhiri di tempat penjualan seperti pasar modern yang keseluruhan waktu mulai buah di petik dari pohonnya hingga sampai ke konsumen mengalami proses yang sangat panjang. Sehingga buah diberi formalin.

Dampak dari formalin tidak hanya berakibat pada tubuh melainkan juga berakibat pada lingkungan, seperti pada salah satu proses dari pemberian formalin pada buah yakni dengan cara pencelupan ke cairan formalin. Cairan sisa dari proses pencelupan ini selanjutnya akan dibuang ke lingkungan baik air maupun tanah sehingga terjadi permasalahan lingkungan atau pencemaran lingkungan terhadap tanah dan perairan.

Dari masalah di atas, maka penulis tertarik melakukan penelitian tentang “Uji kadar formalin pada buah apel dan jeruk impor di pasar modern kota Gorontalo Tahun 2013”.

1.2 Identifikasi Masalah

Dilihat dari latar belakang, salah satu jenis bahan pengawet makanan yang dapat membahayakan kesehatan manusia adalah formalin. Masyarakat di Indonesia khususnya Gorontalo masih banyak yang mengkonsumsi pangan segar berupa buah-buahan impor yang terdapat di sejumlah pasar modern. Namun buah impor yang paling banyak dijumpai di pasar modern kota Gorontalo yaitu buah apel dan jeruk. Oleh karena itu penelitian tentang formalin pada buah apel dan jeruk impor dipasar modern menjadi sangat penting untuk dilaksanakan.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas dapat dirumuskan suatu permasalahan yaitu: “Bagaimanakah kadar formalin pada buah apel dan jeruk impor di pasar modern Kota Gorontalo Tahun 2013?”.

1.4 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui kadar formalin pada buah apel dan jeruk impor di pasar modern Kota Gorontalo Tahun 2013.

1.5 Manfaat Penelitian

1. Manfaat Ilmiah

Untuk menambah wawasan ilmiah penulis, serta mengaplikasikan ilmu yang diperoleh selama menempuh pendidikan di Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan, Jurusan Kesehatan Masyarakat di Universitas Negeri Gorontalo.

2. Manfaat Teoritis

Diharapkan nantinya penelitian proposal ini dapat memberikan informasi baru tentang kadar formalin pada buah apel dan jeruk impor yang beredar di pasar modern kota Gorontalo dan sebagai bahan bacaan dan informasi bagi masyarakat atau peneliti selanjutnya tentang bahaya formalin.

3. Manfaat Praktis

Sebagai tambahan pengetahuan dan pengalaman bagi penulis dalam mengembangkan penelitian kesehatan Masyarakat, serta masukan bagi pihak yang berkompeten guna mengatasi masalah dan pencemaran pada makanan seperti buah-buahan impor.