

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sejak Pertengahan abad ke-20, peranan bahan tambahan pangan (BTP) khususnya bahan pengawet menjadi semakin penting sejalan dengan kemajuan teknologi produksi bahan tambahan pangan. Banyaknya bahan tambahan pangan dalam bentuk lebih murni dan tersedia secara komersial dengan harga yang relatif murah akan mendorong meningkatnya pemakaian bahan tambahan pangan yang berarti meningkatkan konsumsi bahan tersebut bagi setiap individu (Cahyadi, 2009: 1)

Keselamatan dan kesehatan masyarakat harus dilindungi terhadap pangan yang tidak memenuhi syarat, dan terhadap kerugian sebagai akibat produksi, peredaran, dan perdagangan pangan yang tidak benar dapat merugikan dan membahayakan kesehatan masyarakat. Pangan yang aman, bermutu, dan bergizi adalah hak setiap orang. Penjaminan pangan yang bermutu dan aman merupakan tanggungjawab bersama antara pemerintah, industri pangan dan konsumen, sesuai dengan tugas dan fungsinya masing-masing. Persepsi yang sama dan kerja sama antar sektor tersebut mempunyai peranan penting dalam keberhasilan program keamanan pangan (Cahyadi, 2009 : 274-275).

Penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) dalam proses produksi pangan perlu diwaspadai bersama, baik oleh produsen maupun konsumen. Dampak penggunaannya dapat berakibat positif maupun negatif untuk masyarakat. Penyimpanan dalam pemakaiannya akan membahayakan kita bersama, khususnya generasi muda sebagai penerus bangsa. Dibidang pangan kita memerlukan sesuatu

yang lebih baik untuk masa depan yang akan datang, yaitu pangan yang aman untuk dikonsumsi, lebih bermutu, bergizi dan lebih mampu bersaing dalam pasar global. Kebijakan keamanan pangan dan pembangunan gizi nasional merupakan bagian integral dari kebijakan pangan nasional, termasuk penggunaan bahan tambahan makanan (Cahyadi, 2009: 275).

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 942/Menkes/SK/VII/2003 dijelaskan pada pasal 6 yakni penggunaan bahan tambahan makanan yang digunakan dalam mengelola makanan jajanan harus sesuai dengan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

Bahan tambahan pangan yang berbahaya dilarang digunakan dalam makanan, hal ini diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor: 1161/Menkes/PER/X/1991 (Aminah dan Himawan, 2009: 7).

Penggunaan bahan tambahan pangan adalah dapat meningkatkan atau mempertahankan kualitas daya simpan. Salah satunya yaitu penggunaan bahan tambahan makanan yang di larang oleh pemerintah, yakni penggunaan Formalin pada bahan pangan seperti mie.

Mie merupakan jajanan favorit bagi sebagian besar penduduk Indonesia. Mie biasanya digunakan sebagai bahan pokok seperti mie bakso, mie ayam, mie keriting, dan mie basah. Para produsen mie menggunakan formalin dengan berbagai tujuan. Selain sebagai bahan pengawet yang harganya murah, penggunaan formalin juga dilakukan untuk memenuhi keinginan konsumen yang menyukai mie yang kenyal (Aminah dan Himawan, 2009: 23-24).

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 plastik dan busa, serta untuk sterilisasi ruang. Namun formalin telah banyak disalahgunakan untuk mengawetkan makanan. Padahal formalin telah dilarang penggunaannya sebagai bahan tambahan pangan untuk pengawet, secara resmi pada Oktober 1988. Namun, yang namanya orang yang tidak bertanggung jawab, mereka tetap saja menggunakannya. Hal ini karena formalin harganya lebih murah dibandingkan zat pengawet makanan yang diperbolehkan (misal: natrium benzoat atau natrium sorbat), penggunaannya cukup dengan jumlah yang sedikit, mudah digunakan karena berbentuk larutan, serta mudah didapatkan di toko-toko bahan kimia (Wijaya, 2011 : 67-68).

Formalin merupakan bahan beracun dan berbahaya bagi kesehatan manusia. Jika kandungannya dalam tubuh tinggi, akan bereaksi secara kimia dengan hampir semua zat di dalam sel sehingga menekan fungsi sel dan menyebabkan kematian sel yang menyebabkan keracunan pada tubuh. Selain itu, kandungan formalin yang tinggi dalam tubuh juga menyebabkan iritasi lambung, alergi, bersifat karsinogenik (menyebabkan kanker) dan bersifat mutagen (menyebabkan fungsi sel jaringan), serta orang yang mengkonsumsinya akan muntah, diare bercampur darah, kencing bercampur darah, dan kematian disebabkan adanya kegagalan peredaran darah. Formalin bila menguap di udara, berupa gas yang tidak berwarna, dengan bau yang tajam menyesakkan sehingga merangsang hidung, tenggorokan, dan mata (Cahyadi, 2009: 259).

Peraturan Menteri Kesehatan RI No.722/Menkes/Per/IX/88 menjelaskan bahwa formalin merupakan salah satu bahan yang dilarang digunakan dalam makanan (Effendi, 2012 : 160).

Penggunaan formalin pada makanan tidak diperbolehkan karena akan berdampak pada kesehatan masyarakat. Menurut hasil penelitian Pujita Hutabarat di Pasar Tradisional Medan pada tahun 2010, tentang kandungan formalin pada mie basah, ditemukan terdapat tiga sampel yang positif mengandung formalin dari tujuh sampel yang diperiksa.

Berdasarkan pengujian yang dilakukan oleh Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) Jakarta pada bulan November-Desember 2005 terhadap 98 sampel produk makanan yang dicurigai mengandung formalin, sebanyak 56 sampel positif mengandung formalin dan 15 diantaranya adalah mie basah dan mie keriting (Aminah dan Himawan, 2009: 23).

Pada tahun 2011 Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) Kota Gorontalo melakukan pengujian kandungan Formalin pada Mie siap saji sebanyak 12 sampel dan melalui proses pengujian ditemukan satu sampel mie siap saji yang mengandung Formalin. Berdasarkan kasus yang ditemukan di Gorontalo tentang bahan tambahan pangan yang dilarang yakni formalin yang di temukan pada mie siap saji dan mengingat dampak Formalin terhadap kesehatan maka penulis tertarik melakukan penelitian tentang **“Uji Kandungan Formalin Pada Mie Basah Yang Dijual Di Lingkungan Kampus UNG (Universitas Negeri Gorontalo) Tahun 2013”**

1.2 Identifikasi Masalah

Mengacu pada latar belakang yang telah diuraikan sebelumnya, maka berbagai masalah yang timbul adalah :

1. Berdasarkan data yang di dapat dari BPOM Kota Gorontalo, terdapat masalah kandungan formalin pada bahan makanan mie siap saji.
2. Formalin tidak diperbolehkan ada pada makanan.
3. Formalin merupakan bahan beracun dan berbahaya bagi kesehatan manusia. Jika kandungannya dalam tubuh tinggi, akan bereaksi secara kimia dengan hampir semua zat di dalam sel sehingga menekan fungsi sel dan menyebabkan kematian sel yang menyebabkan keracunan pada tubuh. Selain itu, kandungan formalin yang tinggi dalam tubuh juga menyebabkan iritasi lambung, alergi, bersifat karsinogek (menyebabkan kanker) dan bersifat mutagen.
4. Adanya penjual mie bakso dan mie pangsit di lingkungan Kampus UNG yang perlu dilakukan pengujian kandungan formalin pada Mie Basah yang dijual.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas dapat dirumuskan suatu permasalahan yaitu:
“Apakah ada kandungan Formalin pada Mie Basah yang dijual di lingkungan Kampus UNG ?”

1.4 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian adalah untuk mengetahui ada tidaknya kandungan Formalin pada Mie Basah yang dijual di lingkungan Kampus UNG.

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 ini dapat memberikan informasi baru tentang kandungan Formalin pada Mie Basah yang ada pada penjual Mie Bakso dan Mie Pangsit di lingkungan kampus UNG, sehingga dapat dilakukan deteksi tentang keamanan makanan dengan melakukan uji Kandungan Formalin. Dan sebagai bahan bacaan dan informasi bagi masyarakat dan mahasiswa/peneliti selanjutnya tentang bahaya kandungan Formalin dalam makanan.

3. Manfaat Praktis

Sebagai tambahan pengetahuan dan pengalaman bagi penulis dalam mengembangkan penelitian kesehatan lingkungan. Dan masukan bagi yang berkepentingan dalam mengetahui masalah dan bahaya pada makanan.