

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Ikan adalah salah satu sumber makanan yang dibutuhkan oleh manusia karena banyak mengandung protein. Dengan kandungan protein dan air yang cukup tinggi, ikan termasuk komoditi yang sangat mudah busuk. Oleh karena itu untuk memenuhi kebutuhan konsumen yang selalu mengharapkan ikan segar, penanganan ikan perlu dilakukan agar bisa dinikmati oleh masyarakat. Saat ini penanganan ikan tidak hanya untuk mempertahankan kesegaran ikan, tetapi juga untuk menganeekaragamkan bentuk penyajian, meningkatkan pendapatan nelayan dan meningkatkan daya simpan ikan sehingga dapat disediakan pada saat dibutuhkan.

Ikan hasil tangkapan tidak akan merata setiap waktunya tergantung pada musim dari jenis ikan tersebut, biasanya nelayan mengalami musim paceklik dimana mereka kesulitan untuk mendapatkan ikan, terkadang mereka juga mengalami musim melimpah ikan hasil tangkapan. Kondisi ini memungkinkan untuk terjadinya fluktuasi harga jual ikan pada setiap waktunya.

Fluktuasi harga jual ikan segar dapat menyebabkan kemampuan beli masyarakat menurun sehingga banyak ikan segar yang tidak dimanfaatkan Soenardi, (2000). Hal ini menyebabkan para nelayan terus memanfaatkan ikan segar yang tidak dimanfaatkan tersebut untuk diproduksi menjadi berbagai bentuk olahan hasil perikanan diantaranya adalah ikan asin. Lebih lanjut Soenardi (2000) menyatakan bahwa fluktuasi harga jual ikan akan menyebabkan

masyarakat yang berada pada kondisi ekonomi menengah ke bawah akan memanfaatkan hasil olahan ikan karena harga jualnya relatif lebih murah.

Ikan asin merupakan salah satu lauk yang sudah lama dikenal oleh masyarakat Indonesia. Dalam skala nasional, ikan asin merupakan salah satu produk perikanan yang mempunyai kedudukan penting, hampir 65% produk perikanan masih diolah dan diawetkan dengan cara penggaraman. Tidak mengherankan apabila ikan asin termasuk dalam sembilan bahan pokok penting bagi kehidupan masyarakat (Eddy, 1989)

Ikan asin termasuk salah satu jenis makanan yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia dan merupakan salah satu unsur penting dalam peningkatan gizi yang relatif murah. Meskipun memiliki nilai gizi yang tinggi, ikan asin sering dianggap makanan masyarakat golongan lemah. Tetapi saat ini ikan asin telah diterima oleh masyarakat golongan ekonomi menengah ke atas.

Ikan asin sangat mudah untuk dijumpai di Kota Gorontalo, baik di pasar tradisional dan pasar modern. Hasil identifikasi awal didapati bahwa masih banyak masyarakat yang gemar untuk mengkonsumsi ikan asin. Beberapa alasan yang muncul adalah ikan asin masih bisa dijangkau dari sisi ekonomi, gurih dan mudah untuk di olah. Kegemaran masyarakat tersebut tidak dibarengi dengan pengetahuan masyarakat tentang kondisi dan kandungan ikan asin yang di konsumsi.

Penelitian sebelumnya dilakukan oleh Suryanengsih (2009) yang menyatakan bahwa ikan asin yang diperoleh dari Pasar Selasa, Pasar Sentral dan Gelael Kota Gorontalo setelah dilakukan uji kandungan formalinnya dengan

metode analisa kuantitatif diperoleh hasil bahwa ikan asin tersebut tidak mengandung formalin sehingga aman dikonsumsi serta tidak berbahaya bagi kesehatan manusia

Didaerah pantai, nelayan sering memanfaatkan formalin untuk memperpanjang daya simpan ikan asin yang dikeringkan. Penambahan formalin pada ikan asin dimaksudkan untuk mencegah tumbuhnya kapang. Penggunaan formalin sebagai bahan pengawet makanan telah lama dilarang oleh pemerintah, namun tetap saja masih dijumpai pedagang makanan mencampurkan formalin pada barang dagangannya. Terkait dengan hal ini, maka penelitian tentang analisis kandungan formalin pada beberapa jenis ikan asin di Kota Gorontalo sangat penting dilakukan

1.2. Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah dari penelitian ini yaitu apakah beberapa jenis ikan asin yang dipasarkan di Kota Gorontalo mengandung formalin?

1.3. Tujuan penelitian

Tujuan dilakukannya penelitian adalah untuk mengidentifikasi kandungan formalin pada beberapa jenis ikan asin yang dipasarkan di Kota Gorontalo.

1.4. Manfaat penelitian

Manfaat dilakukan penelitian adalah sebagai berikut :

1. Sebagai bahan informasi bagi masyarakat mengenai ada tidaknya kandungan formalin pada ikan asin yang dipasarkan di Kota Gorontalo.
2. Sebagai bahan masukan kepada instansi terkait mengenai kandungan formalin pada produk ikan asin yang dipasarkan di Kota Gorontalo.
3. Sebagai bahan pertimbangan bagi saya sendiri untuk lebih teliti dalam membeli dan mengkonsumsi ikan asin yang dipasarkan di Kota Gorontalo.