

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Potensi lestari sumber daya ikan laut di Indonesia diperkirakan 6,26 juta ton pertahun yang terdiri dari potensi di perairan wilayah Indonesia sekitar 4,4 juta ton per tahun dan perairan Zona Ekonomi Eksklusif Indonesia (ZEEI) sekitar 1,86 juta ton pertahun (Kwik Kian Gie, 2005). Hal tersebut menjadikan hasil laut, antara lain ikan dan udang, sebagai sumber pangan dan komoditi perdagangan nasional.

Menurut hasil produksi UPTD.TPI Kota Gorontalo pada tahun 2015 produksi ikan mencapai 2.028.453 ton/kg, sedangkan pada tahun 2016 produksi ikan pada bulan Januari sampai bulan Maret yaitu 1,363.815 kg (UPTD.TPI Kota Gorontalo).

Ikan hasil tangkapan lebih cepat mengalami pembusukan dibandingkan dengan bahan lainnya. Ikan akan mengalami penurunan mutu setelah mati dari tingkat kesegaran maksimum, karena ikan mengandung kadar air yang tinggi, gizi yang tinggi, dan sumber protein yang cukup untuk kebutuhan tubuh manusia, maka ikan sangat dibutuhkan oleh masyarakat agar kebutuhan gizi untuk tubuh mencukupi. Ikan cepat mengalami proses pembusukkan dibandingkan dengan bahan makanan lain yang disebabkan oleh bakteri dan perubahan kimiawi pada ikan mati Sanger (didalam Susanti M.,et al, 2013) .

Untuk itu pengawetan ikan diperlukan untuk menghindari pembusukkan lebih cepat. Adanya pengawetan yang dimaksud dan dikenal oleh masyarakat yaitu ikan asin. Ikan asin merupakan ikan yang di awetkan dengan cara penggaraman dan pengeringan, dengan berbagai jenis ikan yang digarami dapat mempengaruhi kecepatan pengeringan dan mutu dalam produk.

Pengolahan ikan asin merupakan cara yang telah kuno, tetapi saat ini masih banyak dilakukan orang diberbagai negara. Di Indonesia, 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. Formalin digunakan karena dapat memperpanjang keawetan ikan asin (Hastuti, S. 2010).

Formalin merupakan bahan beracun dan berbahaya bagi kesehatan manusia. Jika kandungannya dalam tubuh tinggi, akan bereaksi secara kimia dengan hampir semua zat dalam sel yang menyebabkan keracunan bagi tubuh juga menyebabkan iritasi lambung, alergi, bersifat karsinogenik (menyebabkan kanker) dan bersifat mutagen (menyebabkan perubahan fungsi sel/jaringan), serta orang yang mengkonsumsi akan muntah, diare bercampur darah, kencing darah, dan kematian yang disebabkan adanya kegagalan peredaran darah, dan kematian yang disebabkan adanya kegagalan peredaran darah. Formalin bila menguap di udara,

berupa gas tidak berwarna, dengan bau yang tajam menyesakkan sehingga merangsang hidung, tenggorokan, dan mata Cahyadi W (didalam Habibah, 2013).

Boraks adalah senyawa berbentuk kristal putih tidak berbau dan stabil pada suhu ruangan. Boraks atau asam boraks biasanya digunakan untuk bahan pembuat deterjen dan antiseptic. Mengkonsumis makanan yang mengandung boraks tidak berakibat buruk secara langsung, tetapi akan menumpuk sedikit demi sedikit karena diserap dalam tubuh konsumen secara kumulatif. Larangan penggunaan boraks juga diperkuat dengan adanya Permenkes RI No 235/Menkes/VI/1984 tentang bahan tambahan makanan, bahwa Natrium Tetraborat yang lebih dikenal dengan nama boraks digolongkan dalam bahan tambahan yang dilarang digunakan dalam makanan, tetapi pada kenyataannya masih banyak bentuk penyalahgunaan dari zat tersebut (Subiyakto, 1991).

Berdasarkan ikan asin yang diperdagangkan di Pasar Sentral kota Gorontalo, terdapat 9 jenis ikan. Namun bahan yang dihasilkan belum dapat diketahui apakah ada kandungan formalin dan boraks dalam ikan asin atau tidak. Berdasarkan permasalahan yang ada, maka peneliti menarik judul menjadi **“Uji Kandungan Formalin dan Boraks Pada Ikan asin (Studi Kasus Ikan Asin Di Pasar Sentral Kota Gorontalo)”**.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas maka dapat dirumuskan suatu permasalahan yaitu :

1. Apakah terdapat penggunaan formalin dan boraks pada ikan asin di Pasar Sentral Kota Gorontalo ?
2. Berapa jumlah ikan yang mengandung formalin dan boraks di Pasar Sentral Kota Gorontalo ?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui penggunaan formalin dan boraks pada ikan asin di Pasar Sentral Kota Gorontalo
2. Untuk mengetahui jumlah ikan mengandung formalin dan boraks di Pasar Sentral Kota Gorontalo

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu :

1. Sebagai bahan informasi bagi mahasiswa untuk menambah wawasan atau berkeinginan untuk melanjutkan penelitian ini
2. Sebagai bahan informasi bagi masyarakat untuk lebih waspada dan berhati-hati dalam membeli ikan asin
3. Sebagai bahan informasi bagi pemerintah daerah agar lebih memperhatikan penjualan ikan asin yang sudah beredar di pasaran