

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat karena mudah didapat dan harganya relatif murah di banding daging ayam dan daging sapi. Namun ikan yang telah mati cepat sekali membusuk, hal ini disebabkan oleh aktivitas mikroba (jasad renik) yang terdapat dalam seluruh lapisan daging ikan, terutama bagian insang, isi perut, dan kulit. Agar umur simpan ikan menjadi lama maka harus dilakukan pengawetan.

Pengawetan ikan yang sering dilakukan diantaranya adalah pemindangan, pengasapan, pembuatan peda dan penggaraman atau pembuatan ikan asin¹. Penggaraman merupakan salah satu pengawetan ikan secara tradisional yang masih banyak dijumpai di masyarakat karena hasil olahan yang berupa ikan asin lebih murah dan di sukai masyarakat². Berdasarkan hasil pengujian, 10 sampel ikan asin dari pasar tradisional dan pasar modern Kota Medan positif mengandung formalin. Kadar tertinggi formalin dari pasar tradisional adalah ikan asin jambal roti sebesar 6,3 mg/kg dan kadar terendah adalah ikan asin kembung sebesar 0,8mg/kg. Kadar tertinggi formalin dari pasar moderen adalah ikan asin jambal roti dan nilai masing-masing sebesar 4,2 mg/kg dan kadar terendah adalah ikan asin kembung sebesar 0,4 mg/kg³. Penggunaan formalin pada ikan asin ditemukan di daerah Madura. Data hasil penelitian menunjukkan kadar formalin pada ikan asin di pasar Kamal sebanyak 29,10 mg/kg, pasar Socah sebanyak 29,10 mg/kg, pasar bangkalan sebanyak 49,14 mg/kg, dan pasar sampang sebanyak 44,14 mg/kg. Formalin banyak digunakan karena memiliki kemampuan yang sangat baik dalam mengawetkan makanan, harganya murah dan mudah diperoleh⁴. Oleh karena itu, akibat tingginya tekanan ekonomi dan untuk meningkatkan ketahanan produk, formalin sering ditambahkan dalam makanan yang tidak tahan lama agar mengurangi kerugian pedagang jika barang dagangannya tidak laku dijual⁵.

Namun pangan yang aman harus menggunakan bahan tambahan yang dinyatakan aman pada makanan. Menurut⁶ tentang Bahan Tambahan Pangan, salah satu bahan yang dilarang digunakan untuk pangan adalah Formalin. Formalin sangat berbahaya bagi kesehatan, tidak hanya menimbulkan efek jangka

pendek, misalnya mual, muntah diare, dan sebagainya, namun juga menimbulkan efek jangka panjang, misalnya luka pada ginjal, paru-paru, dan kanker⁷. Hasil pengujian pendahuluan terhadap 25 sampel menunjukkan bahwa Ikan Asin yang berada pasar kota jambi positif mengandung formalin. Berdasarkan latbelakang diatas maka perlu dilakukan uji lebih lanjut untuk menganalisa kandungan formalin pada Ikan Asin yang berada di pasar Kota Jambi.

1.2 Identifikasi dan Perumusan Masalah

Ikan yang telah mati cepat sekali busuk, hal ini disebabkan oleh aktivitas mikroba yang terdapat seluruh daging ikan, terutama bagian insang, isi perut dan kulit. Pertumbuhan bakteri sendiri di sebabkan kandungan air dalam ikan cukup tinggi sehingga menyebabkan umur simpan ikan menjadi lebih singkat. Penyimpanan makanan yang relatif singkat tentu merugikan produsen atau industri makanan. Hal ini memicu produsen industri kecil dan menengah untuk menggunakan bahan tambahan seperti formalin. Berdasarkan identifikasi masalah tersebut didapatkan rumusan masalah sebagai berikut.

1. Apakah ikan asin di pasar tradisional Kota Jambi mengandung formalin?
2. Berapakah kadar formalin dalam ikan asin yang berada di pasar tradisional Kota Jambi?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengidentifikasi formalin pada ikan asin yang berada di pasar tradisional Kota Jambi.
2. Untuk menentukan kadar formalin pada ikan asin yang berada di pasar Kota Jambi.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Untuk menambah wawasan di kalangan masyarakat tentang bahaya ikan asin yang mengandung formalin.
2. Untuk mengetahui keamanan pangan khususnya ikan asin yang berada di pasar tradisional Kota Jambi.