

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Makanan olahan yang *dibekukan* dan diinovasi hingga siap disajikan adalah pengertian dari *frozeen food*, berbagai jenis *frozeen food* dapat dikategorikan sebagai berikut, antara lain siap disantap, dipanggang terlebih dahulu, harus digoreng, dikukus, direbus, dan disiram dengan hangat air (Alifia et al., 2023).

Nugget merupakan olahan daging sapi, ayam, bahkan ikan yang diberi bumbu dan tekstur kenyal, banyak diminati masyarakat Indonesia mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Badan Standardisasi Nasional (BSN2014) mendefinisikan nugget ayam sebagai produk olahan ayam yang dicetak matang dan dilapisi dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diperbolehkan. Karena nugget memiliki bahan utama yaitu daging, maka sebagian besar isi kantongnya adalah protein yang sangat rentan tertular mikroorganisme yang sedang tumbuh sehingga menyebabkan nugget cepat rusak jika tidak disimpan pada suhu rendah (Hidayat 2022). Nugget merupakan makanan yang kebanyakan dikonsumsi masyarakat karena banyaknya tersedia di minimarket atau supermarket dan menjadi favorit bagi anak-anak dan remaja, umumnya memakai bahan baku berupa daging ayam broiler dengan tambahan susu bubuk.

Untuk menjaga ketahanan produksi nugget, produsen umumnya menambahkan bahan tambahan. Selain itu, produsen juga mempertimbangkan harga jual yang lebih ekonomis. Penambahan bahan pengawet bertujuan untuk mencegah organisme hidup pada produk nugget, mengingat media pertumbuhan mikroorganisme tersebut adalah protein.

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 722/Menkes/Per/IX/1998 tentang Bahan Tambahan Pangan. Penyalahgunaan formalin dilarang untuk campuran makanan. Formalin (CH₂O) merupakan suatu larutan yang tidak berwarna, memiliki kandungan 37% formaldehid dalam air yang biasanya ditambahkan metanol 10-15% yang berfungsi sebagai stabilator, formul ini yang biasanya beredar di pasaran umum, agar tidak

mengalami polimerasi (Setyowati, 2021). Pemanfaatan formalin sebenarnya bukan untuk makanan, melainkan sebagai antiseptik, pembasmi kuman, dan pengawet non-makanan (Turnip, E D.2018).

Menurut (Karyantina,2011) kandungan formalin positif ditemukan pada jajanan anak (nugget, sosis, bakso, siomay) di sekolah-sekolah di Kecamatan Tasikmadu, Kabupaten Karanganyar, Jawa Timur sebanyak 45% dari 60 sampel yang diteliti. Hasil penelitian (Khasanah & Rusmalina, 2019) diperoleh 4 dari 9 sampel makanan olahan daging terindikasi positif formalin. Dari 20 sampel pangan olahan daging yang mengandung formaldehida diperoleh 7 dari 20 sampel uji kualitatif asam kromatofat (Alifia et al., 2023). Penulis menduga nugget yang dijual di pasaran juga mengandung bahan tambahan pangan berbahaya yang dapat menyebabkan keracunan atau gangguan pencernaan lainnya.

Berdasarkan hasil penelusuran ditemukan adanya penggunaan formalin pada makanan olahan daging (nugget) yang dijual oleh oknum pedagang, maka peneliti akan meneliti formalin menggunakan asam kromatofolik untuk uji kualitatif dan persentase kandungan formalin dengan spektrofotometer untuk uji kuantitatif.

Penulis menemukan pedagang yang menjual nugget dengan berbagai bentuk, warna mencolok yang tidak natural, tekstur relatif lengket dan pada kemasannya tidak terdapat informasi mengenai produk seperti komposisi, tanggal pembuatan, label halal tanggal kadaluarsa, identitas produksi, alamat produksi yang dijual di Pasar Tempel Bringin Raya SPBU Kemiling yang termasuk dalam kategori pasar tradisional. Dimana kawasan ini mayoritas dihuni oleh para pegawai, anak-anak usia sekolah, masyarakat ekonomi menengah ke bawah, serta banyak terdapat pusat pendidikan seperti SD, SMP, SMA serta perkantoran. Hal ini menyebabkan pemasaran nugget yang tidak memenuhi standar menjadi sangat produktif di pasaran, mengingat harga nugget curah lebih murah dibandingkan nugget yang dijual di pasar modern.

B. Rumusan masalah

Dari uraian latar belakang diatas maka dapat dirumuskan masalah yaitu “Apakah nugget curah yang dijual di Pasar Tempel Bringin Raya SPBU Kemiling mengandung formalin?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah terdapat formalin pada nugget curah yang dijual di SPBU Pasar Tempel Kemiling Bringin Raya Kota Bandar Lampung.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi kandungan formaldehida pada nugget curah di Pasar Tempel Bringin Raya SPBU Kemiling Kota Bandar Lampung.
- b. Menghitung kadar formalin pada nugget curah di Pasar Tempel Bringin Raya SPBU Kemiling Kota Bandar Lampung dengan menggunakan metode Spektrofotometer Uv-Vis.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Menambah wawasan dan pengetahuan terkait mata kuliah Toksikologi Klinik khususnya kadar formalin pada nugget curah di Pasar Bringin Raya SPBU Kemiling Kota Bandar Lampung.

2. Manfaat Aplikatif

Menambah informasi dan kesadaran kepada masyarakat tentang bahaya makanan yang mengandung bahan tambahan pangan terlarang seperti formaldehida.

E. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini adalah bidang Toksikologi Klinik. Jenis penelitian ini adalah deskriptif. Variabel dalam penelitian ini adalah nugget dan formalin. Penelitian dilakukan di Laboratorium Kimia Jurusan Teknologi Laboratorium Medis Poltekkes Kemenkes Tanjung Karang. Populasi yang diambil adalah 6 sampel nugget dari pedagang *frozeen food* curah atau nugget tidak bermerek atau yang warnanya mencolok dan baunya khas. Sampel

penelitian yang digunakan adalah sampel yang kemasannya tidak terdapat keterangan komposisi, mempunyai nama produksi namun tidak berlabel BPOM, dan data produk yang tidak lengkap. Subjek penelitian ini adalah formalin, lokasi pengambilan sampel adalah Pasar Tempel Bringin Raya

SPBU Kemiling pada bulan April sampai Juni 2024. Metode pemeriksaan yang dilakukan adalah uji warna kualitatif menggunakan asam kromatofat dan kuantitatif menggunakan metode spektrofotometer uv-vis untuk mengetahui kadar formalin dalam curah. nugget di Pasar Tempel Bringin Raya SPBU Kemiling, Kota Bandar Lampung.