

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latang Belakang

Makanan pada hakikatnya merupakan kebutuhan dasar yang penting untuk kehidupan manusia dan yang paling hakiki untuk mempertahankan kelangsungan hidupnya. Dengan bertambahnya jumlah penduduk maka kebutuhan akan pangan pun semakin meningkat. Untuk itu maka manusia mengembangkan teknologi pangan untuk meningkatkan produksi pangan agar dapat mencukupi kebutuhan pangan yang semakin meningkat.

Salah satu bentuk pengolahan pangan adalah dengan menambahkan Bahan Tambahan Makanan (BTM) kedalam produk pangan. Ada beberapa jenis BTM yaitu pewarna, pemanis, pengawet, penguat rasa, dan lainnya. Sekarang ini pemberian BTM khususnya pengawet ke dalam produk pangan pada industri pangan baik skala rumah tangga maupun perusahaan tidak dapat dihindari. Penggunaan BTM pengawet ini bertujuan untuk meningkatkan daya simpan suatu produk pangan sehingga produk pangan tersebut tidak mudah rusak.

Tujuan dari penggunaan BTM ini sebenarnya sangat berguna bagi manusia, namun tidak semua produsen pangan mengikuti ketentuan yang berlaku dalam penggunaan BTM yang benar. Beberapa produsen menambahkan pengawet ke dalam produk pangannya dengan jumlah melebihi batas maksimum.

yang telah diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Makanan (BTM). Selain itu ada banyak produsen yang hanya memikirkan keuntungan sehingga tidak ragu menggunakan BTM pengawet yang dilarang penggunaannya karena berbahaya bagi kesehatan.

Banyaknya produk pangan yang menggunakan pengawet berbahaya yang beredar di masyarakat tentu saja memerlukan perhatian khusus. Masyarakat diharuskan untuk lebih berhati-hati dalam memilih makanan yang akan dikonsumsi agar tidak mengonsumsi makanan yang mengandung pengawet berbahaya. Contoh makanan yang sering ditambahkan BTM pengawet berbahaya oleh produsen yang bertanggung jawab salah satunya adalah ikan dan cumi asin berformalin.

Formalin merupakan larutan formaldehida 37% dalam larutan air⁵. Makanan yang mengandung formalin umumnya awet dan dapat bertahan lebih lama. Formalin dapat dikenali dari bau yang agak menyengat dan kadang-kadang menimbulkan pedih pada mata. Bahan makanan yang mengandung formalin ketika sedang dimasak kadang-kadang masih mengeluarkan bau khas formalin yang menusuk. Ikan asin yang mengandung formalin akan lebih putih dan bersih dan lebih tahan lama dibandingkan ikan asin tanpa pengawet yang agak berwarna lebih coklat. Mi basah yang mengandung formalin akan lebih awet dan ketika dimasak masih akan tercium bau formalin. Ikan dan ayam yang mengandung formalin akan lebih putih dagingnya dan awet. Jika makanan yang mengandung formalin tersebut, dikonsumsi dalam jangka panjang maka formaldehida dapat merusak hati, ginjal, limpa, pankreas, otak dan menimbulkan kanker, terutama kanker hidung dan tenggorokan. Keracunan akut formalin dapat menimbulkan vertigo dan perasaan mual dan muntah. Keracunan akut metil alkohol

dalam makanan dapat menyebabkan kebutaan, kerusakan hati dan saraf dan menimbulkan kanker pada keturunan selanjutnya. Jadi kombinasi antara formaldehid dan metil alkohol dalam formalin sebenarnya mempunyai efek karsinogenik secara ganda. Yang diatur pada Undang-Undang Pangan, Undang-Undang Kesehatan, dan penerapan peraturan Nomor 1168/Menkes/PER/X/1999.

Di Bandar Lampung banyak kasus tentang buah-buahan impor, ikan laut segar dan olahan yang menandung Bahan Tambah Makanan yang berbahaya bagi kesehatan seperti formalin. Hasil penelitian Dinas Kelautan dan Pemeriksaan (DKP) provinsi Lampung di beberapa pasar tradisional Bandar Lampung pada bulan 2019 terdapat ikan basah dan ikan asin.

Terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi maraknya makanan berformalin yang beredar di masyarakat yang pertama karena kurangnya pengetahuan produsen makanan olahan akan dampaknya formalin terhadap tubuh jika dikonsumsi oleh manusia, dan karena bahan kimia berupa formalin dapat diperjual belikan secara bebas tanpa ada pengawasan sehingga para produsen makanan olahan dengan mudahnya memperoleh bahan kimia formalin, faktor kedua karena dengan menambahkan formalin maka jangka daya simpan makanan tersebut dapat bertahan lebih lama dan dapat mengurangi biaya produksi.

Pulau pasaran adalah sebuah pulau di Kelurahan Kota Karang Kecamatan Teluk Betung Barat, Bandar Lampung. Yang berjarak 1 km dari Bandar Lampung. Saat ini pulau pasaran dihuni oleh 200 kepala keluarga, yang bermata pencaharian sebagai nelayan dan pengelola ikan dan cumi asin. Mayoritas penduduk pulau pasaran adalah pendatang dari Indramayu, Serang, dan Makasar.

Berdasarkan hasil survey pada tahun 2014, ditemukan masih terdapat ikan asin berformalin dipusat pembuatan ikan asin pulau pasaran

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka rumusan masalah penelitian ini adalah apakah ada kandungan formalin pada ikan asin dipusat pembuatan ikan asin Pulau Pasaran Kelurahan kota Karang Kecamatan Teluk Betung Timur tahun 2020

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengidentifikasi ada tidaknya kandungan formalin pada ikan asin yang diproduksi oleh 5 kelompok pembuat ikan asin dipusat pembuata ikan asin Pulau Pasaran Kelurahan Kota Karang Teluk Betung Timur tahun 2020

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui proses pembuatan ikan asin teri dan ikan asin cumi pada setiap kelompok dipusat pembuatan ikan asin Pulau Pasaran Kelurahan Kota Karang Teluk Betung Timur tahun 2020.
- b. Mengetahui cara pengawetan ikan asin teri dan ikan asin cumi pada setiap kelompok pembuatan ikan asin Pulau Pasaran Kelurahan Kota Karang Teluk Betung Timur tahun 2020 dengan menggunakan cara pengaraman, pengasapan, dan menggunakan bahan-bahan kimia
- c. Mengetahui ada tidaknya formalin pada ikan asin cumi dipusat pembuatan ikan asin Pulau Pasaran Kelurahan Kota Karang Teluk Betung Timur tahun 2020

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi penulis

Dapat menaplikasikan ilmu yang didapat pada perkuliaha di Politeknik Kesehatan Kemenkes Tanjung Karang Jurusan Kesehatan Lingkungan.

2. Bagi Institusi Pendidikan

Sebagai tambahan informasi ataupun acuan tambahan bagi institusi Politeknik Kesehatan Kemenkes Tanjung Karang Jurusan Kesehatan Lingkungan.

3. Bagi Masyarakat

Sebagai bahan masukan dan ilmu pengetahuan bagi masyarakat setempat khususnya tentang Bahan Tambahan Makanan (BTM) untuk memperbaiki derajat kesehatan.

E. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dalam pemelitian ini adalah pemeriksaan secara kualitatif untuk mengetahui ada tidaknya formalin pada ikan asin dipusat pembuatan ikan asin Pulau Pasaran Kelurahan Kota Karang Kecamatan Teluk Betung Timur tahun 2020