

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Upaya Kesehatan adalah setiap kegiatan atau serangkaian kegiatan yang dilakukan secara terpadu, terintegrasi dan berkesinambungan untuk memelihara dan meningkatkan derajat kesehatan masyarakat dalam bentuk pencegahan penyakit, peningkatan kesehatan, pengobatan penyakit, dan pemulihan kesehatan oleh pemerintah atau masyarakat (UU RI No.36, 2009). Pangan yang aman, bermutu dan bergizi sangat penting peranannya bagi pertumbuhan, pemeliharaan dan peningkatan derajat kesehatan serta peningkatan kecerdasan masyarakat. Masyarakat perlu dilindungi dari pangan yang dapat merugikan dan membahayakan kesehatan (PP RI No.28, 2004).

Pangan merupakan sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan pembuatan makanan atau minuman. Sanitasi Pangan adalah upaya untuk menciptakan dan mempertahankan kondisi Pangan yang sehat dan higienis yang bebas dari bahaya cemaran biologis, kimia, dan benda lain (UU RI No.18, 2012).

Bahan tambahan pangan adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan. Bahan tambahan pangan dapat mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi, yang sengaja ditambahkan ke dalam pangan untuk tujuan teknologis pada pembuatan, pengolahan, perlakuan, pengepakan, pengemasan, penyimpanan dan pengangkutan pangan untuk menghasilkan suatu komponen atau mempengaruhi sifat pangan tersebut, baik secara langsung atau tidak langsung (Permenkes No.033, 2012).

Dalam proses kerjanya bahan tambahan pangan tersebut dapat mempengaruhi sifat atau bentuk pangan. Namun terkadang para pelaku usaha menggunakan beberapa bahan yang tidak diperuntukkan untuk dipakai dalam pangan. Misalnya pewarna tekstil dan formalin. Bahan tambahan tersebut bukanlah bahan tambahan pangan tetapi merupakan bahan tambahan yang dilarang digunakan dalam pangan. Penambahan bahan tambahan yang dilarang dilakukan karena sengaja dengan alasan ekonomis dan praktis. Memang bahaya terhadap kesehatan yang ditimbulkan tidak segera terlihat sebagaimana bahaya akibat bakteri, namun dalam jangka panjang dapat berakibat fatal (BADAN POM, 2016).

Dalam peraturan Menteri Kesehatan RI No. 33 Tahun 2012, formalin merupakan salah satu bahan yang dilarang digunakan sebagai BTM. Pada saat ini masih banyak ditemukan penggunaan bahan pengawet yang dilarang untuk digunakan dalam pangan dan berbahaya bagi kesehatan. Formalin merupakan larutan tak berwarna dan berbau tajam. Formalin

sebenarnya merupakan bahan untuk mengawetkan mayat dan organ tubuh dan sangat berbahaya bagi kesehatan (Fadillah, 2017).

Formalin sangat mudah diserap melalui saluran pernafasan dan pencernaan. Gejala keracunan formalin yang dapat dilihat antara lain adalah mual, sakit perut yang akut disertai muntah muntah, diare berdarah, timbulnya depresi susunan syaraf dan gangguan peredaran darah. Pada tahap selanjutnya dapat pula terjadi penyimpangan dari pertumbuhan sel menjadi tidak wajar. Sel-sel tersebut akhirnya berkembang menjadi sel kanker. Formalin pada dosis rendah dapat menyebabkan sakit perut akut disertai muntah-muntah, timbulnya depresi susunan syaraf serta terganggunya peredaran darah. Pada dosis tinggi, formalin dapat menyebabkan diare berdarah, kencing darah, muntah darah dan akhirnya menyebabkan kematian (Alsuhendra, 2013; Cahyadi, 2017).

Efek paparan formalin dalam jangka panjang juga dapat bersifat karsinogenik yang dapat memicu pertumbuhan sel kanker di dalam tubuh. Yayasan Kanker Indonesia (YKI) Lampung tahun 2020 mencatat dari data penduduk di Lampung yang jumlahnya mencapai 8.117.000 jiwa, ada sekitar 5.672 pasien kanker. Banyak faktor yang dapat menimbulkan penyakit kanker pada tubuh manusia salah satunya mungkin formalin yang terkandung di dalam makanan (Mutu Pelayanan Kesehatan, 2020).

Ikan asin merupakan bahan makanan yang terbuat dari daging ikan yang diawetkan dengan menambahkan banyak garam. Dengan metode pengawetan ini daging ikan yang biasanya membusuk dalam waktu singkat dapat disimpan di suhu kamar untuk jangka waktu berbulan-bulan,

walaupun biasanya harus ditutup rapat. Selain itu, daging ikan yang diasinkan akan bertahan lebih lama dan terhindar dari kerusakan fisik akibat infestasi serangga, ulat lalat, dan beberapa jasad renik perusak lainnya (Wikipedia).

Pengolahan ikan asin secara tradisional hampir selalu membutuhkan bantuan sinar matahari untuk mempercepat pengeringan, dan mencegah agar ikan tidak menjadi busuk. Masalahnya matahari tidak selalu bersinar dengan cukup setiap harinya, terutama di musim hujan di mana awan mendung sering kali menutupi langit. Akibatnya, banyak ikan yang tidak terawetkan dengan baik, menurun kualitasnya, dan bahkan menjadi busuk. Untuk mengurangi kerugian, sementara pengolah mengambil jalan pintas menggunakan bahan-bahan kimia seperti pestisida dan formalin. Bahan-bahan yang berbahaya bagi kesehatan ini digunakan sebagai pengawet tambahan untuk mencegah pembusukan. Formalin juga mencegah pengurangan bobot ikan yang berlebihan akibat menguapnya cairan tubuh ikan yang diasinkan (Wikipedia).

Penelitian yang dilakukan Kurniawati (2017), didapatkan sebesar 52% sampel ikan asin teri dan 22% sampel ikan asin sepat teridentifikasi positif mengandung formalin dari 46 sampel ikan asin yang diperiksa pada 10 pasar Kota Bandar Lampung. Penelitian lain yang dilakukan Zulistia (2019) menyebutkan, ditemukan kandungan formalin disemua sampel yang diperiksa pada 2 kelompok pengrajin ikan asin di Tempat Pelelangan Ikan Lempasing Kota Bandar Lampung. Sedangkan, penelitian Herlina (2020) yang dilakukan di Pulau Pasaran menghasilkan dari beberapa

sampel yang diperiksa pada 5 kelompok pengrajin ikan asin ditemukan sampel positif menggunakan formalin pada 3 kelompok pengrajin ikan asin.

Pulau Pasaran adalah sebuah pulau yang berada di Kelurahan Kota Karang, Kecamatan Teluk Betung Timur, Kota Bandar Lampung. Pulau pasaran sendiri merupakan sentra pembuatan ikan asin yang juga memasok kebutuhan ikan asin secara nasional. Profesi sebagian besar penduduknya juga memang ialah pengolah ikan asin.

Berdasarkan data diatas, diketahui dalam beberapa tahun terakhir masih ditemukannya formalin pada ikan asin di Pulau Pasaran. Penelitian sebelumnya yang dilakukan Herlina hanya mengidentifikasi formalin pada ikan asin di Pulau Pasaran, oleh karena itu peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Gambaran penggunaan formalin pada ikan asin di Pulau Pasaran Kota Bandar Lampung Tahun 2022”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, diketahui formalin dapat bereaksi secara kimia dengan hampir semua zat didalam sel tubuh sehingga menekan fungsi sel dan menyebabkan kematian sel. Apabila formalin yang tercampur dalam makanan termakan, maka dapat menyebabkan keracunan pada tubuh manusia. Oleh karena itu penulis merumuskan masalah penelitian ini adalah “Apa penyebab penggunaan formalin pada ikan asin di Pulau Pasaran Kota Bandar Lampung?”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui penyebab penggunaan formalin pada ikan asin di Pulau Pasaran Kota Bandar Lampung.

2. Tujuan Khusus

a. Mengetahui proses pembuatan ikan asin pada setiap kelompok pembuat ikan asin di Pulau Pasaran Kota Bandar Lampung.

b. Mengetahui pengetahuan tentang formalin pada pembuat ikan asin di Pulau Pasaran Kota Bandar Lampung.

c. Mengetahui ada tidaknya kandungan formalin pada ikan asin di Pulau Pasaran Kota Bandar Lampung.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi penulis

Dapat menerapkan ilmu yang diperoleh selama menjalani pendidikan di Politeknik Kesehatan Tanjung Karang dan menambah pengetahuan sebagai bekal didunia kerja.

2. Bagi institusi

Dapat memberikan informasi ataupun acuan tambahan bagi institusi Politeknik Kesehatan Tanjung Karang Jurusan Kesehatan Lingkungan.

3. Bagi masyarakat

Dapat digunakan sebagai masukan dan ilmu pengetahuan bagi masyarakat setempat khususnya bahan tambahan makanan (BTM) untuk memperbaiki derajat kesehatan masyarakat.

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini dilakukan pada kelompok pembuat ikan asin di Pulau Pasaran Kota Bandar Lampung, yang meliputi proses pembuatan ikan asin, pengetahuan kelompok tentang formalin serta pemeriksaan ada tidaknya kandungan formalin pada ikan asin yang mereka buat.