BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Masalah keamanan pangan telah menjadi salah satu yang paling masalah yang sering dibahas di Bangladesh. Praktik penanganan makanan yang tidak higienis adalah kunci isu keamanan pangan. Makanan yang tidak higienis adalah salah satu alasan utamanya untuk penyakit diare dan malnutrisi. Penggunaan pemalsuan makanan yang berbahaya dan beracun adalah perhatian utama lainnya untuk keamanan pangan di Bangladesh. Pemalsuan makanan dengan bahan kimia beracun telah mencapai tingkat yang mengkhawatirkan. Berbagai bahan kimia dan zat pewarna yang digunakan dalam makanan berada di luar imajinasi. Misalnya, kalsium karbida diterapkan pada buah-buahan untuk matang, formalin pada ikan, buah-buahan, susu, dan sayuran(Hasan et al., 2021).

Seperti dalam Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 yang membahas tentang pangan. Pangan yaitu bahan pokok dalam kebutuhan manusia. Secara garis besar keluarga serta masyarakat yang menderita kurang gizi dan gizi buruk berarti negara tersebut telah kehilangan potensi manusia yang berkualitas. Penambahan bahan tambahan makanan (BTM) biasanya dilakukan dalam proses pembuatan makanan untuk mendapatkan produk dengan kualitas yang diinginkan. Salah satu cara untuk mencegah pembusukan adalah dengan pengawetan(Rembang dkk., 2020).

Makanan rentan terhadap pembusukan dan tidak dapat disimpan dalam waktu lama terutama makanan yang mengandung banyak air oleh sebab itu, mudah ditambahkan bahan kimia berbahaya seperti formalin(Pratiwi dkk, 2019).

Formalin adalah larutan berwarna jernih dengan aroma yang menyengat karena, digunakan sebagai desinfektan, bahan tambahan pembersih lantai dan pakaian, sebagai pengusir serangga, sebagai bahan baku minyak wangi dan pupuk, sebagai pengawet kosmetik, dan juga sebagai pengawet jenazah. Contoh makanan yang umumnya mengandung

formalin antara lain ikan segar, ayam, mie basah, dan tahu (Badan POM, 2016).

Maysarakat Indonesia sudah tdak asing lagi dengan mie karena rasanya yang enak, murah, dan mudah untuk diolah. Salah satu jenis mie yang sering dikonsumsi masyarakat Indonesia adalah mie basah. Mie basah yang cukup lembab membuat mie basah tidak bisa disimpan dalam waktu lama. Untuk memperlambat pembusukan dan tumbuhnya jamur, produsen akan menambahkan bahan tambahan pangan saat proses pembuatan mie basah(Yulianti & Safira, 2020).

Mie basah yang berformalin ditandai dengan mi yang sangat kenyal, selain aroma tepung, biasanya tercium aroma obat. Baunya tetap tercium bahkan jika dibilas dengan air atau direbus berkali-kali. Teksturnya yang kenyal seperti karet, sehingga mi sangat kenyal saat dipotong dengan sendok(Alsuhendra & Ridawati, 2013)

Banyaknya produk olahan makanan yang menggunakan mie dengan variasi *topping* dan resep yang berbeda membuat semakin banyak pula pedagang yang memproduksi mie basah akan tetapi umur simpan mie basah tidak lama. Penyebab mie basah waktu simpannya sangat pendek karena ada kandungan air dan telurnya. Mie basah bebas pengawet hanya bertahan selama 2-3 hari di suhu ruang. Kerusakan pada mie basah mempunyai ciri-ciri yaitu mie yang berlendir, berbau asam, lembab, dan rasa mie menjadi asam. Akibatnya banyak pedagang nakal yang menggunakan formalin (Male et al., 2017).

Telah banyak dilakukan penelitian tentang formalin dalam makanan antara lain penelitian Hermawan et al. (2020) untuk mengetahui kandungan formaldehida pada udang *vaname* setelah direndam dalam formalin dengan dosis yang berbeda mendapatkan hasil tertinggi sebesar 430,2 ppm pada perlakuan perendaman 5% selama satu jam. Sedangkan penelitian Mus et al. (2021) untuk menentukan besar kadar formalin pada udang rebon sebelum dan setelah direndam dengan perasan jeruk nipis mendapatkan hasil penurunan kadar formalin sebanyak 0,0528% dengan menggunakan perasan jeruk nipis 6%.

Pada penelitian Mz et al. (2016); Prima Arumsari et al. (2017) yang menganalisis faktor-faktor yang berperan pada perilaku produsen dan pedagang dalam penggunaan formalin pada mie basah serta menggali pengetahuan produsen dan konsumen terhadap pemakaian formalin bahwa pengetahuan terhadap formalin cukup baik tetapi, keinginan responden masih tetap menggunakan formalin.

Penelitian Male et al. (2017); Parengkuan et al. (2022); Tambunan et al. (2018) untuk mengetahui penggunaan bahan-bahan kimia berbahaya seperti formalin dalam bahan pangan mie basah pada kota Ambon, pasar Beriman Kota Tomohon, dan pasar Gede Surakarta terdapat 2 mie basah sampel mengandung formalin. Sedangkan untuk kota Bandar Lampung Fauziyya & Saputro (2020) menganalisis sampel bakso dan mie basah yang berada di tiga kecamatan kota Bandar Lampung. Dari 30 sampel bakso yang diujikan diperoleh 10 sampel dinyatakan positif formalin, sedangkan 20 sampel lainnya tidak. Kemudian dari 30 sampel mie basah diperoleh 2 sampel positif formalin sedangkan 28 sampel lainnya tidak. Namun, berdasarkan penelitian sebelumnya, masih terdapat kesenjangan penelitian, yaitu penelitian formalin pada mie basah di kota Bandar Lampung masih terbatas, yang dilakukan pada 3 pasar tradisional dan belum ada penelitian lebih lanjut yang lebih luas pada tahun 2022. Oleh karena itu dalam penelitian ini, peneliti akan menambahkan informasi terbaru mengenai gambaran kandungan formalin pada mie basah yang dijual di pasar tradisional kota Bandar Lampung tahun 2022.

Kota Bandar Lampung memiliki beberapa pasar tradisional yang cukup untuk memenuhi berbagai macam kebutuhan pokok sehari-hari masyarakat salah satunya adalah mie basah. Berdasarkan uraian di atas, maka peneliti melakukan penelitian mengenai kandungan formalin pada mie basah yang dijual di pasar kota Bandar Lampung.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan penelitian ini adalah " bagaimana gambaran kandungan formalin pada mie basah yang dijual di 10 pasar tradisional di kota Bandar Lampung? "

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

   Untuk mengetahui ada tidaknya formalin pada mie basah yang dijual di pasar tradisional yang ada di kota Bandar Lampung.

2. Tujuan Khusus

   a. Mengetahui kandungan formalin pada mie basah yang dijual di pasar tradisional Kota Bandar Lampung secara kualitatif.

   b. Mengetahui persentase mie basah yang mengandung formalin.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaaat bagi masyarakat

   Sebagai bahan informasi bagi masyarakat mengenai keamanan pangan khususnya mie basah.

2. Manfaat bagi institusi

   Sebagai bahan referensi bagi mahasiswa jurusan Teknologi Laboratorium Medis dan peneliti selanjutnya dalam bidang Kimia Analisis Makanan dan Minuman.

3. Manfaat bagi peneliti

   Sebagai bentuk aplikasi dari proses pendidikan di jurusan Teknologi Laboratorium Medis serta menambah pengetahuan dan pengalaman dalam melakukan penelitian ilmiah.

E. Ruang Lingkup

Bidang penelitian ini adalah Kimia Analisis Makanan dan Minuman yang bersifat deskriptif. Penelitian ini dilakukan pada bulan Juni 2022. Pemeriksaan dilakukan di Laboratorium Jurusan Teknologi Laboratorium Medis Politeknik Kesehatan Tanjung Karang. Populasi pada penelitian ini adalah mie basah yang di jual di pasar tradisional kota Bandar Lampung, yaitu pasar Way Halim, pasar Tugu, pasar Cimeng, pasar Koga, pasar Kangkung, pasar Tamin, pasar Bambu Kuning, pasar Panjang, pasar Gintung, dan pasar Smep/Baru. Sampel mie basah diambil dari beberapa pasar tradisional yang ada di Kota Bandar Lampung. Variabel pada

penelitian ini yaitu formalin pada mie basah. Metode pemeriksaan yaitu kualitatif dengan analisis kandungan formalin menggunakan test kit formalin.