

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 perannya 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).

Hasil perikanan merupakan sumber daya alam yang besar manfaatnya untuk kehidupan manusia. “manfaat tersebut diantaranya sebagai sumber energy, membantu pertumbuhan dan pemeliharaan tubuh, memperkuat daya tahan tubuh, juga memperlancar proses fisiologi dalam tubuh” (Adawyah,2007:1).

Seperti kita ketahui ikan merupakan bahan pangan yang mudah rusak (membusuk). ”hanya dalam waktu sekitar 8 jam saja ikan ditangkap dan didaratkan sudah akan timbul proses perubahan yang mengarah pada kebusukan” (Adawyah, 2007:1). Oleh karena itu hasil perikanan lainnya dapat dimanfaatkan semaksimal mungkin, perlu dijaga kondisinya.

Penggunaan bahan kimia yang berbahaya dalam produk makanan dan pengolahan ikan seperti: formalin, boraks, zat pengawet, co, antiseptic, antibiotic (kloramfenikol,niiro furans,etc), semakin marak dipasar. Hal ini disebabkan oleh bahan kimia berbahaya tidak terkontrol dengan baik, dapat diperoleh dengan harga murah dan sangat mudah diperoleh (Herson,2017).

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).

Dinas perikanan dan kelautan diprovinsi lampung melakukan pengujian sampel produk yang diduga berformalin yang diambil dari pasar SMEP Bandar Lampung dan ternyata ditemukan cumi-cumi yang positif berformalin.

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.

Salah satu tempat yang banyak menjual ikan khususnya ikan segar di Kota Bandar Lampung yaitu di TPI (tempat pelelangan ikan) di Jalan Ikan Bawal Kelurahan Kakung Kecamatan Teluk Betung Selatan Kota Bandar Lampung Di TPI ini merupakan tempat penjualan ikan yang cukup besar di Kota Bandar Lampung. Dan berdasarkan wawancara dengan pengurus pasar di TPI Teluk Betung Selatan ini menyatakan bahwa terjadi peningkatan jumlah pedagang ikan segar yaitu pada tahun 2017 terdapat sekitar 75 pedagang dan tahun 2019 menjadi 80 pedagang serta pada tahun 2024 ini terhitung 100 pedagang yang berjualan ikan segar di TPI Teluk Betung Selatan

Melihat semakin meningkat dan banyak jumlah pedagang ikan yang ada maka perlu dilakukan terhadap pengetahuan dan perilaku pedagang dalam pengawetan ikan. Dan ada beberapa konsumen ikan yang mengatakan bahwa ada ikan yang ketahanannya lebih dari 8 jam. Berdasarkan uraian diatas, maka penelitian tertarik melakukan penelitian berjudul “ Gambaran pengetahuan dan perilaku pedagang dalam pengawetan ikan di Tempat Pelelangan Ikan Teluk Betung Selatan Kota Bandar Lampung Tahun 2024”

B. Rumusan Masalah

Bedasarkan uraian latar belakang diatas, maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “ ingin mengetahui cara pengetahuan dan perilaku pedagang dalam pengawetan ikan”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran pengetahuan dan perilaku pedagang dalam pengawetan ikan di tempat pelelangan ikan Teluk Betung Selatan Kota Bandar Lampung tahun 2024.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui pengetahuan pedagang dalam pengawetan ikan.
- b. Untuk mengetahui cara perilaku pedagang dalam pengawetan ikan di tempat pelelangan ikan Teluk Betung Selatan Kota Bandar Lampung tahun 2024.
- c. Untuk mengetahui penggunaan formalin oleh pedagang dalam pengawetan ikan.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Penulis

Sebagai sarana untuk pengetahuan dan pengalaman mengetahui pelelangan ikan Teluk Betung Selatan kota Bandar Lampung.

2. Bagi Insitisi

pengetahuan dan perilaku pengawetan ikan yang dijual di tempat

Dari penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi perpustakaan politeknik kesehatan tanjung karang, memberikan masukan informasi tentang pengetahuan dan perilaku pengawetan ikan yang dijual di tempat pelelangan ikan Teluk Betung Selatan kota Bandar Lampung.

3. Bagi Pedagang

Dapat menjadi pertimbangan bagi prosedur dan pedagang dalam menggunakan bahan tambahan pangan (pengawet) yang aman dan tidak merugikan konsumen.

E. Ruang Lingkup

Ruang lingkup pada penelitian ini yaitu meliputi melakukan wawancara kepada pedagang ikan guna mendapatkan pengetahuan dan perilaku pengawetan ikan. Serta melakukan pemeriksaan apakah pedagang menggunakan (pengawet) yaitu formalin