

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sebagai makhluk hidup kita memerlukan makanan untuk memenuhi kebutuhan energi dan zat didalam tubuh. Makanan adalah zat yang dimakan oleh makhluk hidup dapat berupa karbohidrat, lemak, protein, vitamin dan mineral yang kemudian diolah menjadi energi. Sebelum makanan diproduksi terdapat pangan yang harus diolah ataupun tidak dengan tahapan tertentu.

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan dan air. Baik yang diolah maupun tidak diolah dan diperuntukkan sebagai makanan atau minuman manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lainnya (UU No.18 pasal 1 tahun 2012).

Salah satu hasil produksi pangan yaitu mie, yang terbuat dari tepung terigu dengan atau tanpa adanya bahan tambahan pangan lainnya. Saat ini mie menjadi makanan kesukaan masyarakat dengan cara pengolahannya yang mudah dan efektif untuk dikonsumsi dalam waktu tertentu.

Mie kuning basah merupakan salah satu produk pangan yang melalui proses perebusan sebelum dipasarkan dengan kadar air mencapai 52% sehingga daya tahan simpannya singkat. Dalam hal ini sering ditemukan adanya mie kuning basah yang mengandung formalin sebagai bahan pengawet untuk menjaga daya tahan mie.

Menurut Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2013 Pengawet adalah bahan tambahan pangan untuk mencegah atau menghambat fermentasi, pengasaman, penguraian dan kerusakan lainnya terhadap pangan yang disebabkan oleh mikroorganisme.

Mie yang mengandung formalin apabila dikonsumsi dalam jangka panjang dapat menyebabkan efek samping mual, muntah, diare, sakit kepala dan tenggorokkan serta perut terasa seperti terbakar. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 Tahun 2012 tentang bahan tambahan pangan salah satu yang penggunaannya dilarang adalah formalin (formaldehide).

Fenomena yang terjadi pada Rabu, 31 Maret 2021 Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) menemukan sebanyak 300 kilogram (kg) mie kuning basah

mengandung formalin dan boraks pada sejumlah pedagang di Kompleks Pasar Matang Geulumpang Dua Kecamatan Peusangan, Kabupaten Bireuen, Aceh. Hal ini ditemukan setelah BPOM melakukan Razia dan pemeriksaan sampel dari empat pengusaha. Pada Jumat, 12 Februari 2021 BPOM juga menemukan adanya mie kuning basah yang mengandung formalin dan boraks di Semarang Barat.

Berdasarkan uraian dan fenomena diatas maka Penulis tertarik melakukan penelitian mengenai “Identifikasi Formalin pada Mie kuning Basah yang Dijual Di Pasar Helvetia Medan Dengan Metode KMnO_4 dan *Test Kit* Formalin”. Untuk mengetahui apakah pada pasar dan kota lain di Indonesia khususnya Pasar Helvetia Medan terdapat Mie kuning Basah berformalin seperti yang terjadi di Kabupaten Bireuen, Aceh dan Semarang Barat.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah mie kuning basah yang dijual di Pasar Helvetia Medan terdapat formalin yang dilarang sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 tahun 2012?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui ada atau tidaknya formalin pada mie kuning basah yang dijual di Pasar Helvetia Medan.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Untuk menambah pengalaman dan pengetahuan bagi Penulis.
2. Sebagai bahan informasi untuk masyarakat tentang bahaya formalin.
3. Hasil penelitian dapat digunakan sebagai bahan dasar dan tambahan yang dapat membantu apabila ada penelitian selanjutnya.