

BAB 1

PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara berkembang, negara yang memiliki sumber daya hayati yang kaya akan bahan pangan makanannya. Makanan adalah bagian penting dalam kehidupan manusia faktor yang paling mempengaruhi lingkungan yang berhubungan erat dengan kesehatan. Makanan yang terjangkau dan praktis belum tentu aman, terutama bagi konsumen khususnya makanan olahan yang banyak dijumpai di tempat yang sangat umum kemungkinan terkontaminasi oleh cemaran fisik, mikrobiologi dan bahan kimia berbahaya contohnya mie basah. Makanan yang terkontaminasi jika dikonsumsi itu memiliki efek buruk dari aspek kesehatan, gizi dan ketahanan pangan. Makanan yang berkualitas baik, aman dan menarik dapat diperoleh melalui pengelolaan yang baik pada setiap tahapan produksi, mulai dari persiapan, pengolahan, penyimpanan, pemasaran, dan penggunaannya (Khumaeni dan Ratna, 2021).

Mie basah adalah makanan berbahan dasar tepung dan banyak digunakan oleh masyarakat karena pengolahannya relatif mudah. Pasar Pagi Binjai adalah tempat yang didatangi masyarakat untuk membeli segala kebutuhan atau bahan pokok makanan dan mie basah merupakan salah satunya. Contoh makanan pada mie basah adalah mie balap karena mie balap banyak digemari oleh masyarakat Binjai karena memiliki rasa yang enak, praktis dan harganya lebih murah. Mie basah tidak dapat disimpan terlalu lama. Pembuatan dan penanganan yang baik membuat mie basah dapat bertahan selama 36 jam pada musim kemarau, sementara pada musim hujan mie basah hanya bertahan selama kira-kira 20-22 jam karena jamur dapat tumbuh pada mie dengan keadaan lembab dan suhu yang tidak terlalu tinggi (Yulianti dan Aldila, 2020). Mie basah adalah makanan yang memiliki kadar air yang cukup tinggi. Masih banyak ditemukan makanan menggunakan formalin dikarenakan harga formalin jauh lebih murah dibanding pengawet, mudah digunakan karena dalam bentuk larutan, dan rendahnya pengetahuan pedagang tentang bahaya formalin. Ciri-ciri mie yang mengandung

formalin terlihat mengkilat, tidak mudah putus atau tidak lengket, dan biasanya tercium aroma seperti obat (Krisnawati, 2018)

Bahan tambahan pangan termasuk kebutuhan dasar manusia. Pangan sangat penting dalam kehidupan manusia, oleh karena itu dibutuhkan suatu jaminan bahwa pangan yang dikonsumsi sehari-hari oleh manusia mempunyai tingkat keamanan yang tinggi, sehingga menjaga manusia bebas dari penyakit atau bahaya yang berasal dari makanan. Hal ini juga diperkuat oleh Undang-Undang Nomor 18 tahun 2012 yang mengatur tentang pangan di Indonesia. Pemerintah telah mengatur dan menetapkan jenis-jenis bahan yang boleh dan tidak boleh digunakan sebagai bahan tambahan pangan. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.033 Tahun 2012 tentang bahan tambah pangan, ditetapkan bahwa formalin sebagai salah satu bahan yang tidak boleh digunakan pada makanan (Permenkes RI, 2012)

Formalin adalah larutan yang diproduksi 37% formaldehida (HCOH) dalam air. Secara kumulatif dapat menyebabkan kanker pada manusia jika kandungan formalin dalam tubuh tinggi. Gugus karbonil pada formalin akan berkaitan dengan amina dari protein dalam tubuh. Hal inilah yang akan memberi dampak jangka pendek yaitu pusing, mual, iritasi dan alergi (Parengkuan, dkk, 2022). Formalin biasanya digunakan untuk desinfektan, pembasmi hama, bahan pengawet mayat dan bahan lainnya. Penggunaan formalin dalam makanan sangat berbahaya untuk konsumen. Tapi masih saja ditemukan pengolahan makanan yang menambahkan formalin untuk pengawet makanan (Fauziyya dan Anjar, 2020).

Penyalahgunaan formalin dalam makanan telah dilaporkan oleh pihak berwenang dan beberapa peneliti dari survei yang dilakukan. Hasil penelitian mengenai pemeriksaan mie basah di kota Ambon, dari 14 sampel yang diuji ditemukan 2 positif mengandung formalin (Male YT, 2017). Balai Besar Pengawasan Obat dan Makanan (BBPOM) melakukan uji laboratorium terhadap 761 sampel makanan dan hasilnya berbagai jenis makanan olahan yaitu mie basah, bakso, tahu, dan ikan asin positif mengandung formalin (Krisnawati, 2018). Hasil penelitian Firmansyah (2018) pada 18 sampel dari 30% batas pengambilan mie basah menunjukkan bahwa sebanyak 22% mie basah di Kecamatan Ciasem

mengandung formalin. Pada penelitian lain yang dilakukan (Asyfiradayati, dkk, 2018) di Pasar Gede Kota Surakarta dari 4 sampel mie basah menunjukkan 2 sampel yang positif mengandung formalin. Hal yang sama juga ditemukan oleh (Rosita, dkk, 2018) yaitu dari 10 sampel mie basah di Palembang, menunjukkan semua sampel positif mengandung formalin.

Salah satu metode yang dapat digunakan untuk mengetahui kandungan formalin pada mie basah dilakukan dengan uji kualitatif. Pada uji kualitatif untuk mengetahui ada atau tidaknya kandungan formalin pada mie basah dengan menggunakan Uji KMnO_4 dan Uji Test Kit.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis tertarik melakukan penelitian tentang “Analisa Formalin Pada Mie Kuning Dan Mie Kwetiaw Yang Dijual Di Pasar Pagi Kebun Lada Kota Binjai”.

1.2. Rumusan Masalah

Apakah terdapat kandungan formalin pada mie kuning dan mie kwetiaw yang dijual di Pasar Pagi Kebun Lada Kota Binjai?

1.3. Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui adanya kandungan formalin pada mie kuning dan mie kwetiaw yang dijual di Pasar Pagi Kebun Lada Kota Binjai

1.4. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat untuk :

1. Bagi Peneliti

Menambah wawasan pengetahuan, keterampilan dan pengalaman tentang analisa formalin pada mie kuning dan mie kwetiaw

2. Bagi Pembaca

Memberikan informasi kepada pembaca mengenai analisa formalin pada mie kuning dan mie kwetiaw

3. Bagi Institusi

Dapat dijadikan sebagai sumber referensi dan bahan masukan untuk penelitian lebih lanjut mengenai analisa formalin pada mie kuning dan mie kwetiaw