

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Mie merupakan salah satu bentuk olahan pangan yang disukai oleh berbagai kalangan masyarakat karena penyajiannya yang dapat dilakukan secara cepat, mudah dan dapat digunakan sebagai sumber energi selain nasi. Salah satu jenis mie yang dikonsumsi oleh masyarakat adalah mie basah. Mie basah adalah jenis yang mengalami proses perebusan setelah tahap pemotongan. Kadar airnya dapat mencapai 52-60% sehingga daya simpannya relatif singkat (Mas'udah Nuril, 2020).

Berbeda dengan mie kering yang dapat disimpan dalam waktu lama, mie basah tidak tahan lama karena kandungan air yang dimilikinya cukup tinggi, apabila pembuatan dan penyimpanannya dilakukan dengan baik maka pada musim panas mie basah dapat bertahan selama 36 jam. Sedangkan musim hujan hanya bertahan selama 20-22 jam. Penyimpanan yang lebih lama akan mengakibatkan munculnya lendir dan bau busuk (Koswara, 2019).

Manusia membutuhkan energi untuk menjamin keberlangsungan hidupnya. Energi itu sendiri diperoleh dari bahan pangan yang dikonsumsi yang mengandung berbagai zat-zat kimia. Salah satu bahan kimia berbahaya yang sering digunakan dalam pengawetan bahan pangan olahan adalah formalin. Saat ini banyak yang mengonsumsi mie sebagai pengganti nasi. Mie banyak disukai karena mempunyai keunggulan dalam hal tekstur, rasa, penampakan, kepraktisan penggunaannya dan harga yang terjangkau oleh karena itu tidak heran bila produk mie cepat populer. Dalam proses pembuatan mie sering ditambahkan zat-zat kimia misalnya formalin yang berfungsi sebagai pengawet formalin dapat juga menyebabkan keracunan manusia (Mustika, 2019).

Penggunaan bahan tambahan kimia khususnya formalin dalam pangan perlu diwaspadai bersama, baik oleh produsen ataupun konsumen. Penggunaan formalin pada makanan tidak dibolehkan karena dapat menyebabkan keracunan pada tubuh manusia. Kontak dengan formalin akibat tertelan dapat menyebabkan iritasi mukosa mulut, tenggorokan dan lambung, serta mual, muntah, diare, bahkan

perdarahan saluran cerna. Konsumsi formalin yang sangat lama membuat perubahan degeneratif dari hati yang bisa memicu terjadinya gangguan hati kronik (Alexander *et al*, 2017).

Formalin merupakan bahan tambahan pangan kimia yang penggunaannya dilarang karena berbahaya bagi kesehatan manusia. Hal tersebut dikarenakan Formalin dapat menyebabkan efek langsung pada kesehatan manusia seperti iritasi, alergi, kemerahan, sakit dada, jantung berdebar, mata berair, pusing, mual, muntah, sakit perut, dan diare. Jika dikonsumsi secara terus menerus dalam jangka waktu lama, dapat menyebabkan gangguan pencernaan, gangguan hati, gangguan ginjal, gangguan pancreas, gangguan sistem saraf pusat, gangguan menstruasi, dan dapat menyebabkan kanker (Pusparini, 2018).

Pengendalian mutu makanan yang perlu dilaksanakan secara berkesinambungan agar kualitas makanan yang beredar di pasaran tetap terjaga, kegiatan yang dilakukan meliputi penetapan standar, penilaian kesesuaian dengan standar, serta melakukan tindakan koreksi. Salah satu upaya pengendalian yang dapat dilakukan adalah dengan menguji kandungan formalin pada makanan seperti mie basah. Oleh karena itu, peneliti merasa perlu melakukan penelitian yang bertujuan untuk mengetahui ada tidaknya kandungan formalin pada mie basah yang dijual oleh pedagang di lokasi Pasar Pancur Batu.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan Sumarni (2019) pada 20 sampel mie kuning menunjukkan bahwa 16 positif formalin dipasar tradisional Palembang mengandung formalin. Hal yang sama juga dikemukakan oleh Yanti Rosita (2018) yaitu dari 10 sampel mie kuning ditemukan 4 sampel positif mengandung formalin. dipasar Tradisional plaju Palembang. Dan hasil penelitian Yusthinus dkk (2017), dari 14 sampel mie basah di Kota Ambon yang diuji terdapat 2 sampel mie basah yang memiliki kandungan formalin. Selanjutnya hasil penelitian yang dilakukan oleh Calvin (2022) ditemukan 2 sampel mie basah yang mengandung formalin dengan menggunakan pereaksi KMnO_4 di Pasar Beriman Kota Tomohon . Calvin dkk (2022). Penelitian tentang kandungan formalin dalam mie kuning basah ini belum pernah dilakukan sebelumnya di Pasar Pancur Batu. Oleh karena itu peneliti ingin meneliti ada tidaknya Formalin

Pada Mie Kuning Basah yang Diperjual Belikan di Pasar Pancur Batu.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Apakah mie yang dijual di Pasar Pancur Batu mengandung formalin?”

C. Tujuan Penelitian

Untuk mengidentifikasi dan mengetahui keberadaan formalin pada sampel mie basah yang dijual di Pasar Pancur Batu melalui pengujian menggunakan metode test kit formalin dan asam kromatofat

D. Manfaat Penelitian

1. Dapat menambah pengetahuan peneliti, khususnya di bidang ilmu pangan dan kesehatan, mengenai cara mengidentifikasi kandungan formalin pada mie basah, serta sebagai salah satu syarat kelulusan bagi peneliti.
2. Memberikan informasi yang bermanfaat bagi masyarakat mengenai potensi bahaya formalin pada bahan pangan, sehingga masyarakat lebih berhati-hati dan selektif dalam memilih produk pangan yang aman untuk dikonsumsi.
3. Menjadi tambahan pustaka ilmiah bagi institusi, khususnya di bidang kesehatan dan laboratorium, serta sebagai bahan acuan untuk penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan keamanan pangan, khususnya terhadap bahaya penggunaan formalin.