BAB I
PENDAHULUAN

Makanan adalah kebutuhan pokok yang harus dipenuhi manusia untuk mempertahankan hidup. Makanan yang baik adalah semua makanan yang mampu memenuhi kebutuhan gizi tubuh kita, yaitu makanan yang mengandung unsur karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, air dan zat-zat penting lainnya seperti serat dan antioksidan. Salah satu dari bahan pangan yang banyak mengandung unsur-unsur gizi tersebut dapat diperoleh dari ikan (Yuliarti, 2007).

Ikan merupakan bahan pangan yang mengandung protein tinggi dan mengandung asam amino esensial yang diperlukan oleh tubuh. Disamping itu, ikan termasuk bahan pangan yang mudah rusak (membusuk). Penyebabnya adalah karena daging ikan mempunyai kandungan air yang tinggi (80%), pH mendekati netral, teksturnya lunak dan kandungan gizinya yang tinggi sehingga menjadi medium yang sangat baik untuk pertumbuhan jasad renik, terutama bakteri. Pengolahan merupakan salah satu cara untuk mempertahankan ikan dari proses pembusukan sehingga mampu disimpan lama, diantaranya adalah pengolahan dengan bahan pengawet garam (penggaraman). Salah satu bahan pangan khususnya ikan yang sering diawetkan dengan teknik penggaraman adalah ikan mayung asin dari ikan mayung (Adawyah, 2008).

Ikan mayung asin merupakan produk ikan asin yang bernilai ekonomis tinggi. Rasanya yang enak dan teksturnya yang empuk menyebabkan ikan ini disukai oleh masyarakat disamping harganya yang mahal. Namun dengan adanya penemuan penambahan zat pengawet berbahaya pada produk ikan asin, mengakibatkan timbulnya keraguan pada konsumen terhadap keamanan bahan pangan, termasuk ikan mayung asin (Vivacious, 2009).

Pemerintah telah mengatur dan menetapkan jenis-jenis bahan yang boleh dan tidak boleh digunakan sebagai bahan pengawet pada makanan. Menurut Permenkes RI No. 033 Tahun 2012 sebagai perubahan atas Permenkes RI No. 1168/Menkes/Per/X/1999 tentang Bahan Tambahan Pangan, bahan pengawet yang diizinkan penggunaannya pada makanan antara lain Asam Benzoat, Asam Propionat, Natrium Benzoat dan Nisin. Sedangkan bahan pengawet yang dilarang penggunaannya pada makanan antara lain Asam Borat dan senyawanya (Boraks), Dulsin, Kalium Klorat dan Formalin (Kemenkes RI, 2012).

Formalin merupakan salah satu bahan kimia bersifat racun yang sering digunakan sebagai bahan pengawet untuk contoh-contoh biologi. Akan tetapi pada prakteknya formalin banyak disalah gunakan sebagai pengawet bahan makanan seperti ikan asin, ikan basah, tahu, bakso, dan sebagainya. Berdasarkan hasil uji BPOM pada tahun 2005 terhadap sampel yang diambil dari pasar tradisional di Jabodetabek menunjukkan lebih dari 50% sampel tersebut positif mengandung formalin, diantaranya ikan asin, ikan teri, mi basah, tahu kuning dan cumi tawar (Alsuhendra dan Rinawati, 2013).

Akibat yang ditimbulkan formalin bergantung pada kadar formalin yang terakumulasi di dalam tubuh. Semakin tinggi kadar formalin yang terakumulasi, semakin parah pula akibat yang ditimbulkan. Dampak yang mungkin terjadi adalah mulai terganggunya fungsi sel hingga kematian sel yang selanjutnya menyebabkan kerusakan pada jaringan dan organ tubuh serta tumbuhnya sel-sel yang tidak wajar yang akhirnya berkembang menjadi sel kanker dan pada konsentrasi tinggi formalin dapat menyebabkan kematian (Alsuhendra dan Rinawati, 2013).

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis tertarik untuk mengidentifikasi formalin pada ikan mayung asin yang dijual di tiga pasar tradisional Kota Medan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah ikan mayung asin yang dijual di tiga pasar tradisional Kota Medan mengandung formalin.

Penelitian ini diharapkan dapat menambah informasi bagi pembaca dan konsumen tentang bahaya formalin bagi kesehatan serta mengetahui perbedaan ikan asin yang mengandung formalin dan yang tidak mengandung formalin. Selain itu penelitian ini dilakukan guna untuk memenuhi slah satu syarat dalam menyelesaikan pendidikan Diploma III di Jurusan Farmasi di Poltekkes Kemenkes Medan.