

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki potensi sangat besar dalam sektor perikanan. Produk perikanan yang diproduksi setiap tahunnya mencapai 12 juta ton dengan pertumbuhan 9,5 %. Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat, karena mudah di dapat dan harga yang relatif murah. Namun ikan cepat mengalami proses pembusukan. Oleh sebab itu pengawetan ikan perlu diketahui semua lapisan masyarakat. Pengawetan ikan secara tradisional bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam tubuh ikan, salah satu caranya adalah dengan pembuatan ikan kembang rebus (Ferinaldy, 2008). Ikan kembang rebus diolah secara tradisional dengan cara penggaraman dan perebusan ikan, cara pengawetan ini mengurangi kadar air dalam badan ikan sampai titik tertentu (Mahdi, 2012).

Menurut Kepala Dinas Peternakan Perikanan dan Kelautan, berdasarkan uji secara cepat terhadap sampel ikan dari empat kapal ternyata ikan dari satu kapal yaitu Kapal Kalamaris positif mengandung formalin. Ikan-ikan tersebut dari jenis como, kembang dan ikan manyu. Sedangkan ikan dari tiga kapal lainnya negatif mengandung formalin. Ikan-ikan berformalin dari Kapal Kalamaris selanjutnya diamankan (Adawiyah, 2001).

Merebaknya isu ikan impor yang mengandung formalin ke Medan mulai terbukti. Dinas Perikanan dan Kelautan Sumatera Utara menemukan adanya kandungan formalin pada ikan impor dalam uji sample yang dilakukan pada bulan Juli 2008 lalu barang bukti ikan impor yang terindikasi mengandung formalin adalah ikan jenis kembang dan ikan aso aso (Yuliarti, 2007).

Formalin sebenarnya bukan merupakan bahan tambahan makanan, penggunaan formalin tersebut di maksudkan untuk memperpanjang umur penyimpanan, karena

formalin adalah senyawa anti mikroba serbaguna yang dapat membunuh bakteri, jamur bahkan virus. Penggunaan Formalin yang berlebihan di dalam tubuh dapat menyebabkan keracunan bahkan terhambatnya fungsi sel pada organ tubuh. Disisi lain dapat pula memicunya pertumbuhan sel-sel kanker (Endang, 2009).

Maraknya penggunaan formalin pada bahan makanan merupakan berita yang sangat mengejutkan pada penghujung tahun 2005 dan awal 2006. walaupun sebenarnya masalah tersebut sudah muncul kepermukaan sejak beberapa tahun Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan No.1168/Menkes/Per/X/1999 Tentang Bahan Tambahan Makanan (BTM) formalin adalah bahan pengawet yang dilarang digunakan untuk mengawetkan makanan. Sebenarnya formalin digunakan sebagai desinfektan untuk pembersih lantai, gudang, pakaian dan juga sebagai germisida dan fungisida pada tanaman sayur (Yuliarti, 2007).

Formalin merupakan bahan pengawet makanan illegal berbahaya, yang bersifat karsinogen (Affandi, dkk, 2006). Penggunaan pengawet khususnya formalin masih sering dijumpai dalam kehidupan masyarakat sekarang ini dan tak dapat dipungkiri bahwa masih ada pedagang yang menambahkan formalin pada ikan kembung rebus dan pedagang tersebut tidak memikirkan dampak untuk jangka panjang terhadap kesehatan konsumen (Widyaningsih, 2002).

Beberapa penelitian terhadap tikus dan anjing, pemberian formalin dalam dosis tertentu jangka panjang dapat mengakibatkan kanker saluran cerna seperti Adenocarcinoma pylorus. Penelitian lainnya menyebutkan peningkatan resiko kanker faring (tenggorokan), sinus dan vacuum nasal (hidung) pada pekerja tekstil akibat paparan formalin melalui hirupan (Takahashi, et al, 1986).

Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik untuk melakukan pemeriksaan formalin pada ikan kembung rebus yang beredar di kota Medan.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah apakah ikan kembung rebus yang diperjualbelikan di pasar tradisional Kota Medan mengandung formalin.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui ada tidaknya formalin pada ikan kembung rebus yang diperjualbelikan di pasar tradisional kota Medan.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah sebagai sumber informasi ilmiah tentang formalin pada ikan kembung rebus yang diperjualbelikan di pasar tradisional kota Medan berdasarkan uji laboratorium dengan merujuk kepada Permenkes Nomor 003 tahun 2012.