

# BAB I PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang

Ikan asin adalah ikan olahan dengan penggaraman dan pengeringan, ikan merupakan bahan makanan yang banyak di konsumsi masyarakat, ikan merupakan bahan pangan yang tidak dapat bertahan lama, bila tidak segera diolah mengalami proses pembusukan. Oleh karena itu, diperlukan proses pengawetan agar ikan dapat bertahan dalam jangka waktu yang lama. Pengawetan ikan secara alami di Indonesia kebanyakan menggunakan teknik penggaraman atau pengasinan.

Salah satu zat kimia yang sering digunakan pada pengawetan adalah formaldehid atau sering dikenal dengan nama formalin. Alasan para produsen menggunakan formalin karena dagangannya lebih tahan lama, menghemat biaya produksi. Meskipun ikan asin sangat memasyarakat, ternyata pengetahuan masyarakat mengenai ikan asin yang aman dan baik untuk dikonsumsi masih kurang. Di masyarakat banyak terjadi keracunan makanan karena penggunaan zat kimia berbahaya, seperti formalin dan boraks dalam makanan. Formalin yang dicampurkan pada makanan dapat menjadi racun bagi tubuh karena sebenarnya bukan bahan tambahan makanan (Sri hastuti, 2010).

Formalin sering disalahgunakan sebagai pengawet pada tahu, ayam, mie basah, ikan asin (Saptarini *et al*, 2011), Menurut badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) saat ini formalin banyak disalahgunakan sebagai pengawet pada produk makanan seperti tahu. Pemerintah Indonesia juga telah melarang penggunaan formalin sebagai bahan pengawet pangan sejak tahun 1982 melalui permenkes No. 472/1996. Tentang pengamanan bahan berbahaya bagi kesehatan (Safitri, 2015).

Menurut peraturan menteri kesehatan Republik Indonesia Nomer 722 Tahun 1988. Penggunaan formalin dilarang digunakan dalam makanan. namun dalam kenyataan masih ada sekelompok masyarakat yang memanfaatkan formalin dipilih karena harganya murah, mudah didapat, pemakaiannya pun tidak sulit, dan

dapat menjaga bobot ikan asin sehingga sangat diminati sebagai pengawet oleh produsen pangan yang tidak bertanggung jawab

Menurut penelitian Rinto *et al*, (2009) ikan asin yang mengandung formalin dapat diuji dengan menggunakan uji organoleptik, dengan ciri ikan asin berwarna lebih cerah, dagingnya tidak mudah hancur dan tidak beraroma khas ikan. Uji organoleptik merupakan penilaian mutu produk berdasarkan panca indera manusia melalui syaraf sensorik seperti sifat kenampakan (bentuk, ukuran, warna), tekstur yaitu yang dinilai dari indra peraba (halus, kasar, lembut).

Menurut Sutiarini dan Utami (2011), konsumen memerlukan produk pangan dengan kualitas dan mutu yang baik serta dapat menjamin kesehatan atau keamanan makanan yang dibeli. Oleh karena itu penelitian ini dilakukan untuk mengidentifikasi apakah terdapat formalin pada ikan asin yang di jual di Pasar Johar Semarang.

Ikan asin yang saya ambil tempat di pasar johar semarang karena pasar johar pasar besar di Semarang dan pedagang dan konsumen banyak yang mengunjungi oleh sebab itu saya ingin observasi pedagang ikan asin yang tidak tau apakah ikan asin tersebut yang dimiliki pada setiap pedagang aman atau berformalin.

Pasar tradisional Johar Semarang dikenal sebagai pasar besar mungkin dari itu saya ingin penelitian dan observasi lapangan untuk mewakili masyarakat mengenai apakah ikan asin yang selama ini dikonsumsi sudah aman dan bersih.

#### B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah penelitian ini adalah adakah kandungan formalin pada ikan asin yang di jual di pasar Johar Kota Semarang ?

#### C. Hipotesis

Hipotesis dari penelitian ini adalah ada kandungan formalin pada ikan asin yang di jual di pasar Johar Semarang

#### D. Tujuan Penelitian

##### 1. Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi penggunaan formalin pada ikan asin di pasar Johar Kota Semarang.

##### 2. Tujuan Khusus :

- a Mengidentifikasi secara kualitatif kandungan formalin pada ikan asin di pasar Johar Semarang
- b Mengkaji sifat sensori (aroma, tekstur dan warna) ikan asin yang dijual di pasar Johar Semarang

