

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hasil-hasil perikanan merupakan sumber daya alam yang sangat besar manfaatnya untuk kehidupan manusia. Manfaat tersebut diantaranya sebagai sumber energi, membantu pertumbuhan dan pemeliharaan tubuh, memperkuat daya tahan tubuh, juga memperlancar proses fisiologi dalam tubuh (Adawyah, 2007). Protein ikan menyediakan kurang lebih 2/3 kebutuhan protein hewani yang diperlukan oleh manusia. Kandungan protein ikan relatif lebih besar, yaitu antara 15-25%/100 gr daging ikan. Selain itu protein ikan terdiri dari asam-asam amino yang hampir semuanya diperlukan oleh tubuh manusia (Junianto, 2002).

Salah satu kelemahan ikan sebagai makanan ialah sifatnya yang mudah busuk setelah ditangkap dan mati. Oleh karena itu, ikan perlu ditangani dengan baik agar tetap dalam kondisi yang layak dikonsumsi oleh konsumen (Yusra dan Efendi, 2010).

Kandungan formalin yang tinggi dalam tubuh dapat menyebabkan iritasi lambung, alergi, bersifat karsinogenik (menyebabkan kanker) dan bersifat mutagen (menyebabkan perubahan fungsi sel/jaringan), muntah, diare bercampur darah, kencing bercampur darah, dan kematian yang disebabkan adanya kegagalan peredaran darah (Cahyadi, 2009).

Klorin merupakan bahan kimia yang biasanya digunakan sebagai pemutih pakaian. Namun sekarang klorin tidak hanya digunakan sebagai bahan pemutih pakaian saja, tetapi juga telah digunakan sebagai bahan pemutih pada bahan

pangan seperti ikan teri, agar ikan teri yang berkualitas rendah menjadi berkualitas tinggi dengan perubahan warna menjadi lebih putih dan bersih. Dampak dari bahan pangan yang mengandung klorin tidak terjadi sekarang, melainkan bahaya kesehatannya akan muncul 15 hingga 20 tahun mendatang. Zat klorin yang ada dalam pangan akan menggerus usus pada lambung (korosif). Akibatnya, dalam jangka pendek lambung akan rawan terhadap penyakit maag. Dan dalam jangka panjang, klorin akan mengakibatkan penyakit kanker hati dan ginjal (Irmayani dan Lubis, 2013).

Banyaknya penggunaan formalin dan zat pemutih oleh produsen ikan asin karena memiliki keuntungan yaitu ikan asin menjadi tidak lembek, tidak mudah rusak, baunya tidak menyengat dan warna ikan tampak lebih bersih. Hal tersebut menyebabkan ikan asin menjadi lebih awet sehingga waktu penyimpanan dan penjualan ikan asin dapat lebih lama lagi (Widyaningsih 2006). Penggunaan formalin dan zat pemutih sebagai Bahan Tambah Pangan (BTP) dilarang di Indonesia, hal ini dinyatakan pada Peraturan Menteri Kesehatan No. 033 tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan (Saparinto dan Hidayati 2006).

Kandungan formalin dan zat pemutih dapat dibuktikan dari hasil penelitian yang telah dilakukan, banyak makanan dan minuman di Indonesia yang tidak murni lagi atau mengandung bahan berbahaya, seperti penggunaan klorin (Cl₂) yang digunakan sebagai pemutih pada ikan teri (Anuradha dan Nerawati, 2015).

Di Kota Kupang ditemukan penggunaan formalin dan borax pada bakso (Pandi *dkk.*, 2014) pada penelitian Sarwin (2011) dimana pada tiga pasar di Kota Kupang yaitu Pasar Oeba, Pasar Oesapa dan Pasar Inpres Naikoten di masing-masing pasar terdapat satu sampel ikan teri asin yang mengandung formalin.

Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti ingin melakukan penelitian dengan judul “Uji kandungan formalin dan zat pemutih pada ikan asin kering yang dijual di pasar Oesapa dan pasar Inpres Naikoten Kota Kupang”.

1.2 Rumusan masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana kadar formalin dan zat pemutih pada ikan teri asin kering dan ikan tembang asin kering yang dijual di Pasar Oesapa dan Pasar Inpres Naikoten Kota Kupang?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui kandungan formalin yang terdapat pada ikan teri asin kering dan ikan tembang asin kering yang dijual di Pasar Oesapa dan Pasar Inpres Naikoten Kota Kupang.
2. Untuk mengetahui zat pemutih terdapat yang terdapat pada ikan teri asin kering dan ikan tembang asin kering yang dijual di Pasar Oesapa dan Pasar Inpres Naikoten Kota Kupang.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Sebagai bahan informasi pada masyarakat akan bahaya jika ikan asin yang dijual di Pasar Kota Kupang ternyata mengandung zat-zat yang berbahaya.
2. Diharapkan hasil pada penelitian ini menjadi referensi dan pengembangan pengetahuan akan produk ikan asin yang dijual di pasar di Kota Kupang.