

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Pasar Oeba merupakan salah satu pasar tradisional di Kota Kupang yang menjadi pasar kegiatan perekonomian yang melibatkan masyarakat umum dalam rangka penyediaan dan pemenuhan berbagai jenis kebutuhan harian masyarakat. Pasar Oeba memiliki luas lahan dua hektar yang terletak di Kelurahan Fatubesi Kecamatan Kota Lama yang dibangun sejak tahun 1980 dan pada tanggal 27 November 2002, secara de jure berdasarkan peraturan daerah Kota Kupang nomor 53 Tahun 2002 dan secara de facto mulai beraktifitas sampai saat ini. Sedangkan Kios Raya ikan asin milik Ayu yang sudah menjual ikan asin kering selama tiga tahun. Lokasi ini bertempat di jalan Timor Raya nomor 86 Kota Kupang. Kios ini sering menarik perhatian karena harganya yang terjangkau dan tempat yang bersih.

Beberapa pedagang yang diwawancara di pasar Oeba dan Kios Raya Ikan Asin mengatakan bahwa ikan sardine dan ikan teri dibeli dari Pulau Sulawesi, Pulau Ambon, Kampung Nelayan Oesapa dan Pulau Kalimantan. Proses pengeringan kedua jenis ikan ini berbeda-beda. Proses pengeringan ikan teri membutuhkan waktu pengeringan kurang lebih satu hari sedangkan ikan sardine membutuhkan waktu pengeringan selama dua hari. Tujuan dari proses pengeringan ini adalah untuk memperpanjang masa simpan, produk yang dihasilkan dari proses ini adalah ikan kering asin.

Beberapa penelitian menunjukkan adanya ciri-ciri ikan asin teridentifikasi formalin. Produk ikan asin di kawasan Pantai Teluk Penyu Kabupaten Cilacap

terkonfirmasi adanya formalin pada 1 sampel dari 13 sampel (7,69 %) teridentifikasi mengandung formalin (Wardani, *dkk* 2016). Berdasarkan hasil yang diperoleh dari 25 sampel Ikan Asin kepala batu yang dianalisis, diambil dari pasar tradisional yang diperoleh kadar formalin di setiap pasar bervariasi dengan nilai tertinggiS di Pasar Mama. Secara keseluruhan sampel ikan asin jenis kepala batu yang beredar di pasar tradisional Kota Jambi mengandung formalin( Lestari, *dkk* 2022).

Formalin adalah larutan formaldehid dalam air dengan kadar 37% yang biasa digunakan untuk mengawetkan sampel biologi atau mengawetkan mayat. Formalin merupakan bahan kimia yang disalah gunakan pada pengawetan tahu, mie basah, dan bakso (Djoko, 2006). Formalin dapat menyebabkan efek negatif, paparan formalin dalam jangka pendek dapat menyebabkan iritasi pada saluran pernapasan, dan pencernaan serta muntah dan pusing. Serta pada jangka panjang dapat menyebabkan kerusakan hati, ginjal, jantung, dan pancreas serta terjadinya proses penuaan dini (Mahdi, 2012).

Berdasarkan latar belakang di atas maka dalam penelitian ini akan diteliti tentang **Kandungan Formalin dan Uji Organoleptik Ikan Asin Kering yang dijual di Pasar Oeba dan Kios Raya Ikan Asin Oesapa** untuk memastikan keamanan pangan bagi konsumen ikan sardin dan teri asin kering.

## 1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka yang menjadi rumusan masalah dalam penilitian ini adalah sebagai berikut:

1. Belum diketahui apakah ada formalin dalam ikan asin sardine dan teri kering yang dijual di pasar Oeba dan Kios Raya Ikan Asin

2. Belum diketahui bagaimana nilai organoleptik ikan sardin dan teri asin kering yang dijual di pasar Oeba dan Kios Raya Ikan Asin Oesapa

### **1.3. Tujuan Penilitian**

Baerdasarkan rumusan masalah, maka tujuan dalam penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui ikan asin kering yang dijual di Pasar Oeba dan Kios Raya Ikan Asin Oesapa mengandung formalin .
2. Untuk mengetahui karakteristik organoleptik ikan asin kering yang dijual di Pasar Oeba dan Kios Raya Ikan Asin Oesapa

### **1.4. Manfaat Penelitian**

Baerdasarkan tujuan di atas, maka yang menjadi manfaat dalam penilitian ini adalah:

1. Memberikan pengetahuan dan wawasan tentang metode yang digunakan dalam identifikasi senyawa formalin dan sifat organoleptik dari ikan asin kering yang dijual di Pasar Oeba dan Kios Raya Ikan Asin Oesapa.
2. Sebagai bahan informasi bagi masyarakat tentang kadar formalin yang ada pada ikan asin kering yang dijual di Pasar Oeba dan Kios Raya Ikan Asin Oesapa dan kualitas ikan asin kering yang beredar di Pasar Oeba dan Kios Raya Ikan Asin Oesapa berdasarkan nilai organoleptiknya.