

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Di era globalisasi saat ini, tuntutan dan perhatian terhadap kualitas pangan yang dikonsumsi semakin tinggi. Diharapkan dengan penetapan kualitas pangan yang tepat tersebut dapat mengurangi kejadian dan penyakit akibat makanan (Anonim, 2006). Distribusi insiden keracunan akibat makanan sebesar 69,2% dan 49,76% diantaranya disebabkan oleh makanan olahan dalam kemasan, sedangkan profil insiden keracunan di Indonesia berdasarkan provinsi sesuai informasi dari media massa *online* (Juli-September 2017) jumlah insiden terbesar ada di Pulau Jawa (Anonim, 2017). Pangan merupakan kebutuhan pokok bagi semua orang, pangan sangat penting untuk kehidupan manusia. Pangan untuk memenuhi kebutuhan pokok haruslah yang menyehatkan. Pangan yang menyehatkan adalah yang tidak mengandung bahan tambahan salah satunya adalah bahan pengawet (Sudjarwo, 2013).

Ikan sebagai bahan makanan yang mengandung protein tinggi dan mengandung asam amino esensial yang diperlukan oleh tubuh, di samping itu nilai biologisnya mencapai 90% dengan jaringan pengikat sedikit sehingga mudah dicerna. Ikan merupakan komoditi ekspor yang mudah mengalami pembusukan dibandingkan produk daging, buah dan sayuran. Proses pengolahan ikan secara tradisional memegang peranan penting di Indonesia khususnya bagi nelayan tradisional. Hampir 50% hasil tangkapan ikan diolah secara tradisional dan ikan asin merupakan salah satu produk olahan ikan secara tradisional yang banyak dikonsumsi masyarakat. Pengasinan ikan adalah salah satu cara pengawetan ikan

agar tidak mengalami kebusukan oleh bakteri pembusuk dengan menambahkan garam 15-20% pada ikan segar atau ikan setengah basah (Siregar, 2004). Penambahan formalin pada bahan makanan telah banyak dilaporkan karena secara efektif dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme sehingga memperpanjang masa simpan dan memperbaiki tekstur. Formalin dilarang penggunaannya pada makanan menurut PERMENKES RI No. 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan (Anonim, 2012). Swenberg *et al.* (2014) menyatakan bahwa hal tersebut karena formalin bersifat karsinogenik, yang artinya dapat menjadi pemicu terjadinya kanker oleh Lembaga Perlindungan Lingkungan Amerika Serikat (EPA) dan Lembaga Internasional untuk penelitian Kanker (IARC). Peningkatan jumlah penderita kanker didunia 18,1 juta pertahun dan lebih dari separuhnya adalah dari Negara berkembang (Anonim, 2018). Selain bahan kimia yang berbahaya seperti formalin, kandungan garam yang terlalu tinggi mengurangi keamanan pangan ikan asin. Standar Nasional Indonesia mensyaratkan kandungan garam ikan asin tidak lebih dari 20%. Mengingat ikan asin dibuat dengan tujuan agar dapat disimpan dengan waktu yang relatif lama, maka tidak menutup kemungkinan tumbuhnya mikroorganisme dalam ikan asin tersebut (Saparino, 2006).

Penelitian tentang kandungan formalin dianggap penting karena maraknya penggunaan zat pengawet berbahaya dalam bahan makanan sehingga menyebabkan keraguan konsumen untuk mengkonsumsi bahan makanan tersebut. Ditemukannya formalin dalam sampel ikan di berbagai wilayah di Indonesia, yaitu di Kecamatan Tampan Pekanbaru (Antoni, 2010), Semarang (Habibah,

2013), Padang (Mihal, 2016), Yogyakarta (Yuli, Hery, *et al.*, 2017) dan (Fatimah, S., Dian, dan Nurul, 2017), dan Jakarta (Putri, *et al.*, 2018) maka tidak menutup kemungkinan bahwa formalin juga ditemukan di daerah lainnya di Indonesia termasuk di Kabupaten Sleman yang secara geografis sebagian besar wilayahnya jauh dari pesisir pantai sehingga untuk produk yang berasal dari laut akan butuh pengawetan. Berdasarkan berbagai alasan diatas, maka penelitian ini dilakukan untuk mengidentifikasi mutu dan kadar formalin berbagai jenis ikan asin yang beredar di pasar tradisional di Kabupaten Sleman.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Menentukan mutu dan kadar formalin ikan asin yang beredar dipasar tradisional kabupaten Sleman yang memenuhi mutu atau standar yang telah ditetapkan SNI 8273:2016.

2. Tujuan khusus

- a. Mengetahui pengaruh jenis ikan asin kering di berbagai pasar tradisional kabupaten Sleman terhadap mutu kimia terhadap kadar formalin.
- b. Mengetahui jenis ikan yang memenuhi syarat mutu.