

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang dan Masalah

Indonesia merupakan negara dengan kekayaan alam yang luar biasa banyaknya. Luas laut Indonesia dua pertiga dari daratannya. Perairan laut Indonesia mencapai 5,8 juta km<sup>2</sup> yang terdiri dari perairan teritorial, perairan laut 12 mil dan perairan ZEE Indonesia. Indonesia juga memiliki 17.504 buah pulau dengan panjang garis pantai 104.000 km (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2013). Laut Indonesia yang luas mengandung sumber daya yang sangat melimpah salah satunya adalah ikan. Pada tahun 2011 Indonesia menghasilkan tangkapan ikan sebanyak 70.031.283 ton dan hasil ikan tangkap di Provinsi Lampung pada tahun 2010 mencapai 3.196.995 ton dan pada tahun 2011 yaitu 1.910.398 ton (Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2012). Dari sumberdaya ikan di wilayah perikanan Indonesia terdapat beberapa jenis ikan bernilai ekonomis tinggi seperti ikan simba, tongkol, kembung, tenggiri, dan kakap merah (Barani, 2003).

Ikan sebagai bahan pangan yang memiliki berbagai masalah. Ikan bernilai ekonomis seperti ikan simba dan ikan kakap merah termasuk ikan dengan harga yang relatif tinggi. Selain itu, ikan tongkol, kembung, dan tenggiri memiliki pasokan dari nelayan yang cukup melimpah. Harga dan pasokan yang banyak tersebut mempersulit ikan-ikan tersebut cepat habis terjual dalam waktu kurang

dari satu hari. Pedagang ikan tidak ingin merugi dikarenakan ikan-ikan yang dijual membusuk sebelum laku terjual. Ikan-ikan tersebut harus diawetkan agar lebih tahan lama, namun beberapa pedagang mengawetkan ikan dengan bahan pengawet yang berbahaya seperti formalin

Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) telah menemukan keberadaan formalin pada ikan asin di pasar tradisional. Keberadaan formalin dalam beberapa jenis makanan sebenarnya bukanlah hal baru, namun kekurangan informasi mengenai bahaya formalin mengakibatkan ketidakpedulian masyarakat terhadap bahan pangan yang telah diawetkan dengan formalin (Drastini dan Widiasih, 2009). Penggunaan formalin pada makanan sangat meresahkan masyarakat, padahal formalin merupakan bahan kimia yang sudah dilarang resmi sejak Oktober 1988 melalui Permenkes nomor 722/Menkes/per/IX/1988. Selain bertentangan dengan permenkes, penggunaan formalin untuk bahan pangan tidak sesuai dengan Undang-undang Pangan nomor 7 tahun 1996 dan Peraturan Pemerintah nomor 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan. Tata cara perniagaan formalin diatur oleh Keputusan Menteri Perindustrian dan Perdagangan nomor 254/MPP/Kep/7/2000. Formalin merupakan senyawa kimia yang digunakan untuk pembersih lantai dan pembersih pakaian (Suharjono, 2006).

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 722/MENKES/PER/IX/88 tentang Bahan Tambahan Makanan, formalin merupakan zat yang dilarang ditambahkan pada makanan. Efek dari bahan pangan berformalin baru bisa terasa beberapa tahun kemudian namun dapat bereaksi dengan cepat dengan lapisan lendir saluran pencernaan dan saluran

pernafasan. Formalin akan cepat teroksidasi di dalam tubuh membentuk asam format terutama di hati dan sel darah merah. Pemakaian pada makanan dapat mengakibatkan keracunan pada tubuh manusia seperti rasa sakit perut yang akut disertai muntah-muntah, timbulnya depresi susunan syaraf, atau kegagalan peredaran darah (Efendi, 2009). Formalin dicurigai terdapat pada ikan segar yang dijual kepada masyarakat, sehingga perlu dilakukan penelitian tentang penggunaan formalin pada beberapa ikan segar yang dijual di pasar tradisional di Bandar Lampung.

## **1.2 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mendeteksi formalin pada ikan simba, tongkol, kembung, tenggiri, dan kakap merah yang dijual di pasar tradisional di Bandar Lampung serta memberi informasi kepada masyarakat tentang ikan yang berformalin.

## **1.3 Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi seluruh masyarakat di Bandar Lampung terkait informasi tentang bahan makanan yang mengandung formalin terutama ikan laut segar. Bagi pemerintah pusat dan instansi terkait di daerah, khususnya di Bandar Lampung, penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai acuan untuk membuat kebijakan yang ketat terhadap beredarnya makanan dengan bahan tambahan yang berbahaya bagi kesehatan terutama formalin.