

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang kandungan proteinnnya cukup tinggi mencapai sekitar 20-30%. Selain protein, kandungan air didalamnya juga tinggi, sehingga ikan digolongkan menjadi bahan baku yang mudah rusak (*highly perishable food*) (Koesoemawardani,2019). Kandungan air yang tinggi menyebabkan daging ikan sangat lunak sehingga menjadi media untuk pertumbuhan bakteri pembusuk dan kandungan asam lemak tak jenuh mengakibatkan daging ikan mudah mengalami proses oksidasi sehingga menyebabkan bau tengik. Hal ini dapat menghambat usaha pemasaran hasil perikanan maka diperlukan pengolahan untuk menambah nilai dari segi bau,tekstur dan daya awet (Abriana,2017).

Salah satu cara pengawetan ikan agar tidak mengalami kebusukan oleh bakteri yakni dilakukan pengasinan ikan (Mahmudah,2023). Olahan ikan yang digemari oleh masyarakat yakni ikan asin. Proses pembuatan ikan asin membutuhkan sinar matahari pada proses pengeringan. Sinar matahari sangat penting untuk proses pengeringan ikan asin apabila pengeringan tidak sempurna akan menyebabkan ikan mudah busuk. Pada musim hujan beberapa pengolah ikan asin mengatasi masalah tersebut dengan cara menggunakan bahan kimia yang tergolong BTP (Bahan Tambahan Pangan) sebagai bahan pengawet untuk menghindari kebusukan (Yuliana *et al.*,2011).

Bahan tambahan pangan (BTP) merupakan bahan tambahan yang secara sengaja ditambahkan pada makanan/minuman dengan maksud untuk memperbaiki tampilan makanan/minuman. Golongan yang termasuk BTP yakni pengawet, penyedap, pewarna, pemantap, antioksidan, pengemulsi, pengumpal, pemucat, pengental, dan anti gumpal (BPOM,2019). Bahan kimia yang dilarang digunakan sebagai BTP untuk fungsi pengawet dan pemutih adalah formalin dan klorin. Formalin dan klorin digunakan karena dapat membuat ikan asin tidak mudah busuk dan warna ikan lebih bersih (Rezky *et al.*,2015). Bahan kimia berbahaya ini apabila menumpuk di dalam tubuh dapat berdampak buruk bagi kesehatan tubuh.

Formalin merupakan zat kimia berbahaya bagi manusia sehingga sangat dilarang digunakan sebagai bahan baku makanan, akan tetapi masih banyak produsen makanan menggunakan formalin sebagai pengawet makanan (BPOM,2019). Salah satu pemutih yang digunakan untuk pewarna ikan asin adalah klorin. Klorin adalah bahan kimia yang biasa digunakan sebagai pembunuh kuman. Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 772/Menkes/Per/XI/88, bahwa klorin tidak tercatat sebagai Bahan Tambah Pangan (BTP) dalam kelompok pemutih dan pematang tepung.

Berdasarkan penelitian Matondang et al (2015) tentang studi kandungan formalin dan zat pemutih pada ikan asin di beberapa pasar kota Bandung menggunakan metode kualitatif menggunakan test kit formalin dan peroksida. Sampel penelitian tersebut berjumlah 20 sampel ikan asin. Hasil yang diperoleh yakni terdapat 8 sampel yang mengandung formalin dan zat pemutih.

Berdasarkan survey pendahuluan diperoleh hasil bahwa terdapat 11 produsen ikan asin mujair di Kelurahan X. Ikan asin yang mereka produksi diduga mengandung formalin dan klorin. Hal ini dikarenakan ikan asin tersebut memiliki tekstur keras, tidak beraroma, tidak berjamur, tidak dihanggapi lalat, berwarna putih mencolok dan tahan berbulan-bulan. Berdasarkan uraian diatas maka perlu dilakukan penelitian tentang analisis formalin dan klorin pada ikan asin mujair di Kelurahan X.

## **1.2. Rumusan masalah**

Berdasarkan latar belakang dapat dirumuskan permasalahan apakah ikan asin mujair di Kelurahan Lumpur mengandung formalin dan klorin?

## **1.3. Tujuan penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui ada tidaknya kandungan formalin dan klorin pada ikan asin mujair di Kelurahan X.

## **1.4. Manfaat penelitian**

1. Bagi penulis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan

mengenai kandungan formalin dan klorin pada ikan asin mujair serta dapat menambah wawasan tentang cara menganalisis ikan asin mujair yang mengandung formalin dan klorin.

## 2. Bagi masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi untuk berhati-hati dalam mengonsumsi makanan khususnya ikan asin mujair agar terhindar dari makanan yang mengandung formalin dan klorin yang dapat mengganggu kesehatan.

## 3. Bagi peneliti lain

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi peneliti lain mengenai analisis formalin dan klorin pada ikan asin dan dapat dikembangkan.

