

PENDAHULUAN

Potensi lestari sumber daya ikan laut Indonesia diperkirakan 6,26 juta ton per tahun yang terdiri dari potensi di perairan wilayah Indonesia sekitar 4,4 juta ton per tahun dan perairan Zona Ekonomi Eksklusif Indonesia (ZEEI) sekitar 1,86 juta ton per tahun⁽¹⁾. Hasil laut Indonesia, antara lain ikan dan udang, sebagai sumber pangan dan komoditi perdagangan nasional. Di sisi lain, ikan dan udang termasuk jenis bahan pangan yang mudah rusak (membusuk). Hanya dalam waktu beberapa jam saja sejak ditangkap dan di daratkan akan timbul proses perubahan yang mengarah pada kerusakan⁽²⁾.

Cara yang umum metode pengawetan dilakukan untuk mencegah kerusakan yang dikembangkan dalam skala rumah tangga, industri kecil, atau industri besar melibatkan perlakuan fisik yaitu pengawetan dengan menggunakan es balok (pendinginan), pembekuan, pemanasan dan pengolahan ikan dengan cara dikeringkan atau yang diasinkan. Kendala yang dihadapi bila menggunakan es balok dan pembekuan adalah dibutuhkan jumlah yang cukup banyak sehingga tidak praktis dan harganya relatif mahal, dan dalam pengeringan membutuhkan waktu yang lama.

Pada reportase investigasi 13 Desember 2015 jam 15.30, banyak produsen ikan kembung asin maupun penjual ikan segar hasil yang berlaku curang menggunakan zat kimia berbahaya seperti formalin, sebagai pengganti es balok dan memberikan formalin pada ikan yang telah dikeringkan, agar tahan lama dalam jangka waktu yang relatif lama, dan teksturnya yang bagus, serta pemberian desinfektan dan klorin.

Formalin bukan pengawet makanan tetapi banyak digunakan oleh industri kecil untuk mengawetkan produk makanan karena harganya yang murah sehingga dapat menekan biaya produksi, dapat memperpanjang masa simpan, membuat kenyal, utuh, tidak rusak, praktis dan efektif mengawetkan makanan.

Larangan penggunaan formalin sebagai bahan tambahan makanan telah tercantum dalam Permenkes RI No.033 tahun 2012, tentang Bahan Tambahan Pangan, pada Lampiran II tentang bahan yang dilarang digunakan sebagai bahan tambahan pangan (BTP)⁽³⁾.

Kontaminasi formalin dalam bahan makanan sangat membahayakan tubuh. Formaldehida dapat menyebabkan kanker, iritasi saluran pernafasan, muntah, pusing, rasa terbakar pada tenggorokan, gangguan ginjal, gangguan jantung, gangguan pada alat pencernaan, dan meningkatkan resiko leukemia. International Agency for Research on Cancer (IARC) mengklasifikasikan formaldehida ke dalam kelompok 1 (*carcinogenic to humans*)^(4,5).

Tujuan penelitian ini adalah untuk meningkatkan derajat kesehatan yang optimal masyarakat Kota Garut dan untuk mengetahui ada tidaknya kandungan formalin dalam ikan kembung asin yang di jual di pasar Kota Garut, dan untuk meningkatkan derajat kesehatan yang optimal masyarakat Kota Garut.