

PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan pokok makhluk hidup. Tanpa makanan makhluk hidup tidak bisa bertahan untuk menjalankan kegiatan sehari-hari. Makanan yang sehat dengan kandungan gizi yang lengkap serta aman merupakan syarat mutlak yang harus dipenuhi pada bahan pangan. Pangan yang aman dapat ditentukan oleh ada tidaknya kontaminasi dari bahan-bahan yang tidak dapat dicerna seperti plastik, logam maupun bahan yang dapat mengganggu pencernaan manusia, serta bahan kimia yang dapat merugikan kesehatan⁽¹⁾.

Ikan merupakan salah satu sumber protein yang banyak dikonsumsi masyarakat, mudah didapat dan harganya murah. Namun, ikan cepat mengalami proses pembusukan. Oleh sebab itu, pengawetan ikan perlu diketahui semua lapisan masyarakat. Pengawetan ikan secara tradisional bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam tubuh ikan, salah satunya adalah dengan pembuatan ikan asin⁽¹⁾.

Produksi ikan asin sampai saat ini masih bergantung pada sinar matahari dalam proses pengeringannya. Pengeringan dengan penjemuran sangat tergantung pada kondisi cuaca. Pengeringan menjadi tertunda dan proses pembusukan ikan akan terjadi. Untuk menutupi ketidak sempurnaan tersebut, beberapa pengolah menggunakan bahan pengawet yang berbahaya, diantaranya formalin dan pemutih⁽²⁾.

Formalin adalah salah satu zat tambahan yang dilarang dalam makanan. Sebagian besar orang telah mengetahui bahwa formalin berbahaya bila digunakan

sebagai pengawet makanan. Tetapi penggunaan formalin semakin meningkat dengan alasan harganya relatif murah dan mudah didapatkan. Formalin sering ditemukan pada makanan sehari-hari yang dikonsumsi seperti mie basah, ikan asin, tahu, dan bakso. Formalin juga dapat menyebabkan timbulnya efek akut dan kronik yang dapat menyerang saluran pernafasan, mual, muntah, dan diare. Selain itu, pemakaian formalin juga dapat mengakibatkan terjadi kerusakan hati, jantung, otak, limpa, sistem susunan syaraf, dan ginjal. Selain dari kandungan kimia yang berbahaya, kandungan garam yang terlalu tinggi juga mempengaruhi keamanan pangan ikan asin. Standar Nasional Indonesia (SNI) menetapkan kadar garam pada ikan asin tidak lebih dari 20%⁽³⁾. Kadar garam yang tinggi akan memicu penyakit tekanan darah tinggi⁽⁴⁾.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka rumusan masalah penelitian ini adalah apakah ikan Toman asin yang dijual di kota Samarinda mengandung formalin atau tidak dan apakah kadar garam pada ikan Toman asin yang dijual di kota Samarinda sesuai dengan standar nasional indonesia.

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis adanya kandungan formalin pada ikan Toman asin yang dijual di kota Samarinda serta untuk mengetahui kadar garam pada ikan Toman asin yang dijual di kota Samarinda.

Adapun manfaat penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai ada tidaknya kandungan formalin dan kadar garamnya pada ikan Toman asin yang dijual di kota Samarinda.