

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Udang merupakan salah satu makanan laut yang banyak diminati dan di konsumsi di seluruh dunia bahkan banyak di budidayakan secara komersial dalam budidaya perairan, yang mengandung omega-3, kalsium, iodium, dan protein (Adawyah, 2007).

Berdasarkan data Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan (2018) dalam periode 2014-2017 terlihat bahwa lalulintas benih ikan dan benur udang mengalami peningkatan yang cukup signifikan. volume benih ikan dan benur udang yang di lalulintaskan di beberapa provinsi Indonesia mengalami pertumbuhan rata-rata sebesar 74,48% pertahun. Total benih ikan dan benur udang yang di lalu lintaskan tahun 2017 mencapai 21,79 milyar ekor (BKIPM, 2018). Untuk Provinsi Sulawesi Tenggara sendiri supply benih ikan dan benur udang pada tahun 2017 mencapai 4,77%. Karena banyaknya benur udang yang di distribusikan sehingga hal ini juga bisa mengakibatkan resiko pengolahan udang sebagai bahan pangan yang mudah rusak hanya dalam beberapa jam saja setelah di tangkap dan didaratkan (Adawyah, 2007).

Cara umum yang di gunakan untuk mencegah pembusukan yaitu dengan pengawetan penggunaan es balok, tetapi dalam penggunaannya memiliki kendala yang sangat signifikan yaitu penggunaan yang tidak sedikit melainkan memerlukan dalam jumlah yang banyak dan harganya relatif mahal. Hal tersebut mengakibatkan nelayan dan penjual melakukan kecurangan dalam proses pengawetan menggunakan bahan zat kimia seperti formalin (Adawyah, 2007).

Penggunaan formalin menyebabkan efek akut tenggorokan, perut terasa terbakar, sulit menelan, mual, muntah dan diare. Sedangkan untuk efek kronisnya, timbul iritasi pernapasan, muntah-muntah dan kepala pusing,

penurunan suhu badan dan gatal di dada. Bila di konsumsi menahun dapat mengakibatkan kanker (Cahyadi, 2012).

Larutan *formaldehid* yang memiliki rumus molekul CH_2O merupakan bahan desinfektan yang efektif, secara umum penggunaan formalin di peruntukan sebagai bahan pengawet mayat, pembunuh kuman sehingga digunakan sebagai pembersih lantai, gudang, pakaian, dan pembasmi lalat maupun berbagai serangga lainnya. Namun seiring perkembangan zaman banyak yang menyalahgunakan formalin sebagai bahan pengawet pangan seperti pada bakso, mie basah, tahu, sirup, ikan basah, dan udang (Chaner & Suhandi, 2006).

Penggunaan formalin telah di larang dalam Departemen Kesehatan RI berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No.722/Menkes/Per/IX/88 mendefinisikan bahan tambahan pangan seperti yang disusun oleh komisi Codex Alimentarius. Formalin bersama-sama boraks termasuk dalam daftar bahwa tambahan kimia yang dilarang digunakan (kuriawati, 2004).

Menurut IPCS (International Programme On Chemical Safety), lembaga khusus dari tiga organisasi di PBB, yaitu ILO, UNEP, serta WHO, yang mengkhususkan pada keselamatan penggunaan bahan kimiawi, secara umum disebutkan bahwa batas toleransi *formaldehid* yang dapat diterima tubuh dalam bentuk air minum adalah 0,1 mg/liter (1ppm setara 1 mg/liter) atau dalam 1 hari asupan yang dibolehkan adalah 0,2 mg. formalin yang masuk ketubuh dalam bentuk makanan untuk orang dewasa yaitu 1,5 mg hingga 14 mg perhari.

Penelitian Badan Pengawas Obat dan Makanan Kota Kendari (2016), melakukan pemeriksaan pada makanan-makanan yang diduga mengandung bahan tambahan makanan (*food additive*) di antaranya identifikasi formalin pada sampel tahu, bakso dan mie basah berjumlah 88%, Methanol Yellow 24%, Pengawet Nipagin 57%, Pengawet Nipasol 57% dan Rohdamin 10% menggunakan metode *chem-kit* formalin (Suharni, 2016).

Berdasarkan penelitian Asma (2018) dalam penelitiannya mengenai uji kualitatif kandungan formalin pada ikan segar yang dijual di pasar

tradisioanal Kota Kendari di dapatkan hasil dari delapan pasar dengan jumlah sampel sebanyak 24 sampel didapatkan hasil positif mengandung formalin sebanyak 3 sampel dimana ketiga sampel tersebut didapatkan dari Pasar Grosir Kota Kendari.

Berdasarkan uraian hasil penelitian tersebut peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Uji kualitatif formalin pada udang basah *Vannamei (Litopenaeus vannamei)* yang dijual di Pasar wilayah Kota Kendari,”.

B. Rumusan Masalah

Permasalahan yang di angkat dalam penelitian ini adalah: apakah ada atau tidaknya formalin yang terkandung dalam udang basah *Vannamei (Litopenaeus Vannamei)* yang dijual di Pasar wilayah Kota Kendari ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Penelitian ini dilakukan untuk mengidentifikasi formalin terhadap udang basah *Vannamei (Litopenaeus Vannamei)* yang dijual di Pasar wilayah Kota Kendari.

2. Tujuan Khusus

- a. Dilakukan pemeriksaan identifikasi formalin pada udang menggunakan metode tes kit formalin.
- b. Diketahui ada tidaknya formalin dalam udang dari pasar Kota Kendari.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Tempat Penelitian

Sebagai bahan masukan terhadap masyarakat agar lebih selektif lagi dalam memilih udang yang akan di beli sebagai bahan konsumsi.

2. Bagi Institusi

Sebagai penambah bahan pustaka di perpustakaan jurusan Teknologi Laboratorium Medik Politeknik Kesehatan Kendari.

3. Bagi Peneliti

Untuk meningkatkan pengetahuan, wawasan dan pengalaman dalam metodologi penelitian uji kualitatif udang basah yang di jual di Pasar Kota Kendari.

4. Bagi peneliti selanjutnya

Diharapkan penelitian ini bisa di gunakan sebagai bahan referensi untuk penelitian ke tahap berikutnya untuk menguji kandungan formalin pada variabel yang diteliti .