

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Ikan merupakan salah satu kebutuhan pokok dalam kehidupan sehari-hari. Semakin hari kebutuhan masyarakat terhadap ikan untuk dikonsumsi semakin meningkat. Menteri Kelautan dan Perikanan Susi Pudjiastuti menyatakan bahwa konsumsi ikan di Indonesia pada tahun 2014 hanya 38,24 kilogram per kapita namun tahun 2015-2016 konsumsi ikan di Indonesia mencapai 43,94 kilogram per kapita dan pada tahun 2017 mencapai 47,12 kilogram per kapita. Susi juga menyatakan bahwa konsumsi ikan di Indonesia pada tahun 2018 dan 2019 ditargetkan mencapai 50,65 kilogram per kapita dan 54,49 kilogram per kapita. Meningkatnya konsumsi ikan di Indonesia juga diikuti peningkatan hasil produksi ikan di Indonesia. Pada tahun 2014 produksi ikan di Indonesia sebesar 20,84 juta ton namun dalam kurun waktu dua tahun produksi ikan di Indonesia mencapai 23,51 juta ton dan pada tahun 2017 produksi ikan meningkat hingga 70% sekitar 39,96 juta ton (Andreas, 2017).

Peningkatan hasil produksi ikan mengharuskan para nelayan menggunakan bahan pengawet sebagai upaya untuk mengurangi kerusakan pada ikan. Penambahan bahan pengawet dilakukan karena ikan mudah mengalami kemunduran mutu, baik berupa penurunan kualitas rupa, rasa dan bau. Sehingga dengan pengawetan yang dilakukan para nelayan berharap ikan tetap terlihat segar (Wardhana dkk, 2015).

Umumnya para nelayan menggunakan es batu yang sangat banyak untuk pengawetan pada ikan. Namun semakin berkembangnya teknologi nelayan merasa pengawetan tersebut tidak optimal untuk mengurangi kerusakan pada ikan hasil tangkapannya. Hal ini mengakibatkan sebagian kecil nelayan maupun pedagang menggunakan bahan tambahan makanan yang berbahaya bagi kesehatan, karena menginginkan keuntungan yang besar dari hasil penjualannya. Bahan tambahan makanan yang sering digunakan oleh nelayan maupun pedagang adalah formalin. Murah nya harga formalin menjadi faktor yang membuat produsen dan pedagang menggunakannya sebagai bahan tambahan

makanan, sehingga mereka dapat meraih untung yang lebih besar dan produk mereka lebih tahan lama. Penggunaan bahan ini didukung oleh perilaku konsumen yang memilih produk awet atau tahan lama dengan harga murah (Niswah dkk, 2016).

Hasil monitoring penggunaan formalin pada produk perikanan yang dilakukan oleh Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pengelolaan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan (BBP4BKP) dari tahun 2004 hingga 2008 menunjukkan pemakaian formalin pada produk hasil perikanan masih terus terjadi.

Tabel 1.1. Kasus penggunaan formalin pada ikan segar dan ikan olahan

Tahun	Persentase Jumlah Sampel Positif Mengandung Formalin (%)		Asal Sampel
	Ikan Segar	Ikan Olahan	
2004	79,00	95,00	Jakarta, Jabar, Jateng, lampung, Bali, NTB
2005	20,00	17,00	Jakarta, Jabar, Jateng, Jatim, Lampung
2006	7,04	14,15	Jakarta, Jabar, Jateng, Jatim, Lampung, NTB, Banten, DIY, Sumut, Sumsel.
2008	12,80	30,80	Jabar, Jateng, Jatim, Lampung, NTB, Banten, DIY, Sumsel
2011	17,8	22,2	DKI Jakarta, Jabar, Tangerang-Banten, Jateng.

(Kementrian Kelautan dan Perikanan, 2014)

Dinas Kelautan dan Perikanan Nusa Tenggara Timur (NTT) pada tahun 2015 jugamengamankan sebanyak 5 ton ikan berformalin yang berasal dari Kabupaten Lembata. Motif para nelayan menggunakan formalin karena cuaca yang buruk selama beberapa pekan di perairan NTT yang menyebabkan nelayan harus berada lebih lama dilaut untuk memperoleh ikan. Waktu berlayar yang lebih lama membuat para nelayan menggunakan formalin dalam pengawetan ikan untuk mengurangi kerusakan pada ikan hasil tangkapannya tanpa memperdulikan efek formalin bagi kesehatan(Herlambang, 2015).

Direktorat Polisi Perairan Laut (Polair) Polda Sulawesi Selatan juga menggagalkan peredaran ikan sebanyak 15 ton yang mengandung formalin di kapal Motor Permata Indah di Pangkalan Pendaratan Ikan (PPI) Barombong, Makasar pada 24 Februari 2016. Kapal tersebut berasal dari Kalimantan yang membawa berbagai jenis ikan yang merupakan hasil tangkapan sendiri dan pembelian dari nelayan yang sedang melaut. Kemudian para nelayan tersebut menggunakan bahan pengawet formalin agar ikan dapat bertahan lama hingga tiba di PPI Barombong(Utomo, 2016).

Aparat Kepolisian Daerah Sulawesi Selatan pada tahun yang sama menyita 20 ton ikan didalam 14 kotak dari kapal motor Adi Wijaya 01 di perairan Pelabuhan Paotere kota Makasar pada 6 Desember 2016. Polisi menemukan ikan berformalin tersebut setelah mendapatkan informasi dari nelayan setempat. Meskipun mengandung formalin ikan tersebut tetap dikonsumsi masyarakat karena konsumen mencari harga yang murah sedangkan penjualnya mencari keuntungan besar(Hariyadi,2016).

Dinas Ketahanan Pangan Kota Medan juga menemukan penjual ikan basah yang menggunakan bahan tambahan formalin kedalam ikan yang diperdagangkan di Pasar Ikan Jalan Cemara pada 11 Desember 2017. Ikan yang mengandung formalin tersebut ditemukan saat petugas melakukan pengawasan dan turun ke lokasi pasar ikan tradisional tersebut. Hasil dari pemeriksaan sampel ikan di laboratorium ditemukan kadar kandungan formalin didalam ikan cukup tinggi dan sangat berbahaya bagi kesehatan (Ronnie, 2017).

Penyalahgunaan bahan pengawet formalin dari tahun ke tahun terjadi akibat kurangnya kesadaran para nelayan dan penjual ikan mengenai bahaya dari formalin saat masuk kedalam tubuh. Tujuan nelayan dan pedagang menggunakan formalin dalam pengawetan ikan untuk menekan biaya produksi namun dapat menghasilkan keuntungan yang lebih besar. Tanpa disadari ikan yang diawetkan dengan formalin akan mengubah struktur otot dari ikan. Jika pada umumnya ikan yang bertahan lama akan mengakibatkan bagian otot menjadi lebih lunak maka jika ditambahkan formalin bagian otot ikan akan menjadi lebih padat. Hal ini yang

membuat ikan kelihatan lebih segar, namun tanpa disadari otot ikan tersebut sudah mengandung formalin yang berbahaya bagi kesehatan.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan (MenKes) Nomor 1168 /MenKes/PER/X/ 1999, formalin merupakan bahan kimia yang penggunaannya dilarang untuk produk makanan. Menurut IPCS (*International Programme on Chemical Safety*), secara umum ambang batas didalam tubuh adalah 1 miligram per liter. Walau larangan menggunakan bahan tambahan formalin kedalam makanan dilarang namun nelayan dan pedagang masih saja menggunakan bahan pengawet formalin pada ikan hasil tangkapan dan dagangannya (Faradila dkk, 2014).

Penelitian ini dimaksudkan untuk mengidentifikasi ikan yang mengandung formalin dan yang tidak mengandung formalin. Identifikasi dilakukan berdasarkan tes kit formalin dan ciri fisik dari ikan. Selain itu penelitian ini dilakukan untuk mengetahui jenis ikan yang mengandung formalin yang beredar di masyarakat yang berasal dari TPI Gabion Belawan merupakan pusat pengumpulan ikan hasil tangkapan nelayan, TPI Percut Sei Tuan merupakan pusat grosir ikan bagi pedagang kecil dan Pasar Bengkok Pancing yang merupakan tempat penjualan ikan bagi konsumen. Ikan yang diuji merupakan ikan yang paling sering dikonsumsi konsumen yaitu ikan dencis, ikan tongkol, ikan kakap, ikan gembung kuring dan ikan bawal. Selain itu, penelitian ini diharapkan mampu menjadi sumber informasi mengenai tingkat kesadaran para nelayan dan pedagang ikan dalam pengawetan ikan.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu :

1. Apakah ada otot ikan laut segar yang di jual di pasar diawetkan dengan formalin berdasarkan metode kualitatif ?
2. Apakah ada otot ikan laut segar yang dijual dipasar tidak diawetkan dengan formalin berdasarkan metode kualitatif ?
3. Bagaimana mengidentifikasi ciri fisik ikan yang diduga diawetkan dengan formalin dan yang tidak diawetkan dengan formalin ?

1.3 Batasan Masalah

Ikan yang diamati adalah ikan dencis, ikan tongkol, ikan bawal, ikan gembung kuring dan ikan kakap yang berasal dari TPI Gabion Belawan, TPI Percut Sei Tuan dan Pasar Bengkok jalan Pancing. Masalah dalam penelitian ini dibatasi pada :

1. Pengidentifikasian ikan yang diawetkan dengan formalin secara kualitatif menggunakan tes kit formalin ET yang diproduksi oleh ET GROUP pada bagian otot ikan.
2. Pengidentifikasian ikan yang tidak diawetkan dengan formalin secara kualitatif menggunakan tes kit formalin ET yang diproduksi oleh ET GROUP pada bagian otot ikan.
3. Pengamatan ciri fisik ikan yang diawetkan dengan formalin dan yang tidak diawetkan menggunakan formalin dibatasi pada tampilan warna insang, lendir di permukaan tubuh dan struktur otot.

1.4 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini yaitu :

1. Mengetahui jenis ikan laut yang diawetkan dengan formalin dengan metode kualitatif menggunakan tes kit formalin.
2. Mengetahui jenis ikan laut yang tidak diawetkan dengan formalin dengan metode kualitatif menggunakan tes kit formalin.
3. Mengetahui ciri fisik warna insang, struktur otot dan lendir di permukaan tubuh dari ikan yang diawetkan dengan formalin dan yang tidak diawetkan dengan formalin.

1.5 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini dapat bermanfaat sebagai berikut :

1. Sebagai sumber informasi bagi mahasiswa dan masyarakat ciri ikan yang diawetkan dengan formalin.
2. Sebagai sumber informasi bagi mahasiswa dan masyarakat ciri ikan yang tidak diawetkan dengan formalin.
3. Sumber informasi bagi mahasiswa yang ingin lebih jauh meneliti tentang pengawetan menggunakan formalin pada ikan laut segar.