

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ikan segar merupakan salah satu makanan sumber protein dengan kadar air yang tinggi. Hal ini menyebabkan komoditas ikan segar sangat mudah rusak sesaat setelah ditangkap, sehingga perlu dilakukan penanganan yang baik untuk menjaga mutunya. Saat ini penanganan ikan tidak hanya untuk menjaga kesegaran ikan, tetapi juga untuk diversifikasi bentuk penyajian, meningkatkan pendapatan nelayan dan meningkatkan daya simpan ikan sehingga dapat disediakan pada saat dibutuhkan (Rahman, 2013).

Ikan asin merupakan salah satu teknik pengawetan ikan dengan kombinasi penggaraman dan pengeringan yang bertujuan untuk mengurangi aktivitas air dan kadar air produk. Hal ini dapat mengakibatkan terhambatnya pertumbuhan mikroba (Witono *et al.*, 2013). Berdasarkan data KKP (2016), ikan asin merupakan jenis olahan yang paling banyak diproduksi dan dikonsumsi di Indonesia yaitu sekitar 25,55%, disusul ikan pindang (21,82%).

Pengawet formalin adalah bahan kimia yang dapat mencegah atau menghambat proses fermentasi, pengasaman, atau penguraian lainnya yang disebabkan oleh mikroorganisme. Formalin biasanya ditambahkan pada makanan yang mudah rusak, atau makanan yang disukai oleh bakteri atau jamur sebagai media tumbuhnya, misalnya pada ikan asin, ikan segar, daging, dan lain-lain (Mobonggi *et al.*, 2014). Formalin dilarang penggunaannya dalam makanan berdasarkan Permenkes RI No. 033 Tahun 2012 tentang bahan tambahan pangan.

Formalin pada makanan apabila dikonsumsi akan mengakibatkan kanker karena bersifat karsinogenik (Novia, 2016). Gejala kronis orang yang mengonsumsi makanan yang mengandung formalin antara lain iritasi saluran pernapasan, muntah, pusing, rasa terbakar di tenggorokan, dapat memicu kanker, dan gangguan ginjal (Putri *et al.*, 2016).

Penggunaan formalin dalam pembuatan ikan asin pada awalnya dimaksudkan untuk menjaga bobot ikan asin dan mempercepat waktu pengeringan. Penggunaan formalin dapat menghasilkan rendemen lebih tinggi karena hanya mengalami penurunan bobot sebesar 30%. Selain itu, pengeringan ikan asin yang ditambahkan formalin hanya membutuhkan waktu 1-2 hari. Sedangkan jika tanpa formalin, ikan asin membutuhkan waktu pengeringan selama 7-8 hari. Ikan asin dengan penambahan formalin dapat bertahan selama satu bulan dalam penyimpanan, sedangkan jika tidak dicampur dengan formalin hanya dapat bertahan selama 10 hari (Henny, 2012).

Dewasa ini masih sering dijumpai praktek oknum produsen ikan asin yang sengaja menambahkan formalin ke dalam produk ikan asinnya. Berdasarkan penelitian Habibah (2013) terhadap ikan asin di pasar tradisional di Semarang didapatkan hasil 9 dari 41 sampel ikan asin dari 11 pasar tradisional di Semarang positif mengandung formalin. Berdasarkan Ali *et al.*, (2014) diketahui bahwa dari 9 kabupaten Provinsi Lampung, terdapat 27 sampel ikan asin yang positif mengandung formalin.

Salah satu jenis pengolahan hasil perikanan yang dilakukan masyarakat Palabuhanratu adalah dalam bentuk ikan asin. Produksi ikan asin menurut Ketua KSL Palabuhanratu (2020) di Palabuhanratu perbulan 100-150 ton, jumlah ini belum ditambah dengan ikan asin yang berasal dari luar daerah yang dijual di Pasar Palabuhanratu. Sejauh ini, studi terkait identifikasi formalin pada ikan asin yang dijual di Pasar Palabuhanratu belum tersedia. Studi ini penting dilakukan mengingat ikan asin sering juga digunakan sebagai oleh-oleh bagi wisatawan yang berkunjung ke Palabuhanratu sehingga diharapkan hasil studi ini bisa menjadi proteksi bagi konsumen. Berdasarkan permasalahan tersebut penulis tertarik memilih penelitian dengan judul “Identifikasi Formalin Pada Ikan Asin Kering di Pasar Palabuhanratu”.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Penelitian ini secara umum memiliki tujuan untuk memberikan informasi kepada masyarakat terkait keamanan pangan dari ikan asin kering yang dijual di Pasar Palabuhanratu.

2. Tujuan Khusus

Penelitian ini memiliki tujuan khusus yaitu :

1. Mengidentifikasi sifat organoleptik dari 8 jenis ikan asin kering yang dijual di Pasar Palabuhanratu.
2. Mengidentifikasi formalin ikan asin kering yang di jual di Pasar Palabuhanratu dengan menggunakan Test Kit Antilin.
3. Mengidentifikasi ada atau tidaknya penurunan kadar formalin ikan asin kering dengan metode perendaman cuka makan.
4. Mengidentifikasi perbedaan sifat organoleptik ikan asin dengan dan tanpa formalin.