

BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kandungan gizi pada ikan sangat baik serta bermanfaat bagi tubuh, memiliki kandungan protein yang sangat tinggi. Ikan merupakan produk hasil perikanan yang mudah mengalami pembusukan (*perishable*). Pengolahan secara tradisional dapat membuat ikan menjadi lebih awet. Pengawetan ikan menjadi ikan asin, ikan pindang, ikan asap, adalah pengolahan ikan secara tradisional.

Produk olahan perikanan yaitu pengawetan ikan asin sudah tidak asing bagi masyarakat. Proses pembuatan ikan asin menggunakan cara tradisional, dengan penambahan garam dan penjemuran dibawah sinar matahari. Garam yang digunakan untuk pengawetan ikan asin termasuk dalam Jenis *Generally Recognized as Safe* (GRAS) jenis ini termasuk aman untuk dikonsumsi karena memiliki sifat alami dan tidak mengandung zat berbahaya.

Menurut Hastuti (2010) ikan asin yang diperoleh dari beberapa pasar di Madura menunjukkan hasil positif mengandung formalin. Terdapat kandungan formalin yang cukup tinggi pada tahu yang diambil dari Pasar Tradisional, dan Swalayan Kota Sidoarjo (Rahmi dan Razak, 2018). Menurut Yulianti dan Safira (2020) hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat kandungan formalin pada mie basah yang dijual di Pasar Wonokusumo, Surabaya. Ikan segar, tempe, tahu, mie basah atau mie segar adalah produk pangan yang sering diawetkan dengan formalin dan boraks karena memiliki protein yang tinggi (Ma'ruf *et al.*, 2017).

Namun, hal ini menimbulkan kecurangan di kalangan produsen dan pedagang untuk menambahkan formalin pada ikan asin. Meskipun formalin dan boraks sudah dilarang penggunaannya, produsen atau pedagang masih menggunakannya sebagai bahan tambahan pangan termasuk pada ikan asin (Nani dan Wibowo, 2019). Produsen atau pedagang yang menambahkan formalin ke dalam bahan pangan mendapat keuntungan, seperti waktu penyimpanan yang lama, tidak mudah lembek, tidak mudah rusak, aromanya tidak mencolok sehingga tidak dihindari lalat, warna akan tampak lebih bersih.

Formalin merupakan bahan kimia beracun yang sangat berbahaya. Akibat dari tingginya kadar formalin didalam tubuh juga dapat menimbulkan penyakit

lain seperti, iritasi pada lambung, dan alergi, formalin bersifat karsinogenik sehingga dapat menyebabkan kanker, bersifat mutagen yaitu dapat menyebabkan perubahan sel/jaringan tubuh. Larangan penggunaan formalin diatur berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1168/Menkes/Per/X/1999.

Beberapa hasil penelitian menyebutkan bahwa kadar formalin pada suatu bahan makanan dapat diturunkan dalam berbagai larutan perendaman. Salah satunya adalah perendaman air panas 100⁰ C pada ikan teri dengan lama perendaman selama 25 menit (Ningrum, 2017). Hasil Penelitian Sugiarti dan Aminah (2019), perendaman larutan garam pada cumi-cumi asin memiliki waktu yang efektif selama 90 menit dan menurunkan kadar formalin sebesar 72,1172%. Menurut Purwanti *et al.* (2017), perendaman dengan air leri 150% selama 20 menit membuat kadar formalin pada ikan asin selar kuning menurun.

Oleh karena itu perlu dilakukan upaya penurunan kadar formalin pada ikan asin dengan berbagai media perendaman yang efektif dan sederhana.

1.2. Rumusan Masalah

Maraknya penggunaan formalin pada ikan asin di pasaran membuat masyarakat resah, perlu adanya penelitian tentang teknik dalam menurunkan kadar formalin pada ikan asin yang efektif dan sederhana.

1.3. Tujuan

Untuk mengetahui teknik dan media perendaman yang paling efektif dan sederhana yang dapat mengurangi kadar formalin pada ikan asin.

1.4. Manfaat

Dapat memberikan informasi mengenai teknik dan media perendaman yang efektif dan sederhana dalam mengurangi kadar formalin pada ikan asin, serta dapat menjadi bahan referensi bagi pembaca.