BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan merupakan sumber protein penting bagi manusia. Ikan memiliki kandungan protein sebesar 18% dan kaya akan asam amino esensial yang dibutuhkan oleh tubuh. Jenis ikan yang paling banyak dikonsumsi masyarakat umum antara lain ikan air tawar dan ikan air payau (Tiffany *et al.*, 2020). Ikan merupakan bahan pangan yang kesegarannya perlu dijaga untuk mencegah terjadinya perubahan pada kandungan proteinnya. Karena sifatnya yang mudah rusak, ikan segar umumnya hanya mampu bertahan sekitar delapan jam setelah ditangkap (Silalahi, 2022). Ikan segar adalah ikan yang memiliki ciri-ciri diantaranya menonjol, insangnya berwarna merah, sisiknya lengkap, dagingnya kenyal, aromanya segar, dan ekornya padat (Apituley *et al.*, 2023). Kesadaran warga akan pentingnya mengonsumsi ikan menjadi asal protein terus bertambah. Hal ini terbukti berdasarkan peningkatan jumlah konsumsi ikan yg terjadi setiap tahun (Mardiyah & Jamil, 2020). Pentingnya mengonsumsi ikan semakin ditegaskan melalui penerbitan Undang-Undang RI Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, yang menyoroti bahwa pembangunan ketahanan pangan harus didasarkan pada prinsip kemandirian dan kedaulatan pangan (Hutagalung, 2017).

Menurut Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP), Pada tahun 2023, ikan masih menjadi salah satu sumber protein yang digemari oleh masyarakat, terlihat dari tren konsumsi yang terus meningkat. Konsumsi kalori per kapita dari ikan mencapai 55,77 kilokalori (kkal), sementara konsumsi proteinnya mencapai 10,06 kilokalori (kkal). Namun, memasuki tahun 2024, terjadi sedikit penurunan dalam konsumsi ikan per kapita di Indonesia. Kalori yang dikonsumsi per kapita dari ikan menurun menjadi 51,90 kilokalori (kkal), dan asupan proteinnya turun menjadi 9,38 kilokalori (kkal) (Alfathi, 2025). Konsumsi ikan juga tidak terlepas dari keamanan pangan. Keamanan pangan telah menjadi prioritas penting yang harus diperhatikan

untuk mencegah risiko kesehatan yang ditimbulkan oleh bahan kimia berbahaya yang mungkin ditambahkan ke dalam makanan. Formalin merupakan contoh bahan kimia yang umum ditemukan pada makanan, terutama di negara berkembang yang pengawasan keamanan pangannya tidak seketat di negara maju (Riani, 2024).

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1168/Menkes/Per/X/1999, kemudian dilakukan revisi pada peraturan Menteri Perindustrian Nomor: 24/Mind/Per/5/2006, dan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004, Penggunaan formaldehida sebagai bahan pengawet makanan dilarang, karena konsumsi makanan yang mengandung formaldehida secara terus menerus dapat menyebabkan berkembangnya berbagai penyakit seperti gangguan ginjal, kanker dan penyakit lainnya (Aprilita, 2023). Formalin sebenarnya diperuntukkan bagi keperluan industri. Zat ini umumnya dimanfaatkan sebagai bahan pengawet, desinfektan, pewarna, serta digunakan dalam berbagai industri seperti plastik, kertas, papan partikel, karet, kosmetik, lem, dan fungisida. Namun, formalin sangat berbahaya jika diaplikasikan pada makanan. Meskipun demikian, di lapangan masih banyak ditemukan penyalahgunaan formalin oleh oknum pedagang yang tidak bertanggung jawab, yang menggunakannya untuk mengawetkan produk makanan. Formalin kerap menjadi pilihan karena harganya yang terjangkau, mudah diperoleh, dan penggunaannya pun cukup sederhana, sehingga menarik bagi produsen makanan yang mengabaikan aspek keamanan pangan (Yulianti, 2021).

Penelitian tentang kandungan formalin pada ikan segar sudah dilakukan di beberapa pasar dikota besar. Hasil uji kualitatif formalin ikan segar baik yang diperoleh memberikan hasil positif di tunjukkan dengan adanya perubahan warna sample yang berwarna menjadi berwarna ungu (Mardiana *et al.*, 2020). Tidak menutup kemungkinan bahwa di daerah Serang terdapat ikan segar yang mengandung formalin. Berbagai penelitian telah dilakukan untuk mengidentifikasi keberadaan formalin pada ikan segar sebagai upaya memastikan keamanan pangan. Penelitian oleh Aprilita (2023) menggunakan metode pendekatan laboratorium

kualitatif. Total 34 sampel ikan laut segar (ikan kembung) yang diuji, sebanyak 19 sampel (55,9%) menunjukkan karakteristik warna yang tidak normal, sementara 15 sampel (44,1%) menunjukkan karakteristik warna yang normal. Ikan laut segar dengan warna normal memiliki tanda-tanda kesegaran seperti kornea dan pupil mata yang jernih, lendir bening dan transparan, insang berwarna merah cerah, serta daging dengan tampilan cerah. Sebaliknya, ikan dengan karakteristik warna tidak normal umumnya memiliki insang berwarna merah pucat atau keputihan, mata dan pupil yang keruh, serta lendir yang tampak kekuningan. Sementara itu, penelitian oleh Mardiyah & Jamil (2020) mengaplikasikan uji kualitatif dengan menggunakan kit-formalin. Hasil pengujian yang dilakukan pada 10 jenis ikan yang diperoleh dari pasar Mimbo menunjukkan ada 8 sampel positif mengandung formalin ikan tongkol, ikan kembung, ikan makarel, ikan swangi, ikan bawal, ikan teri, ikan kakap dan udang. Hasil dari penelitian ini mengindikasikan pentingnya pengawasan ketat terhadap penggunaan bahan berbahaya dalam produk perikanan guna melindungi konsumen dari dampak negatif jangka panjang.

Kota Serang merupakan wilayah administratif baru yang terbentuk sebagai hasil pemekaran dari Kabupaten Serang, Provinsi Banten. Secara administratif, Kota Serang terdiri atas enam kecamatan, yaitu Kecamatan Curug, Walantaka, Cipocok Jaya, Serang, Taktakan, dan Kasemen. Kota ini secara resmi berdiri pada tanggal 2 November 2007 berdasarkan Undang-Undang Nomor 32 Tahun 2007 tentang Pembentukan Kota Serang. Sebelumnya, Rancangan Undang-Undang Kota Serang telah disahkan pada tanggal 17 Juli 2007 dan diundangkan dalam Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 98 Tahun 2007 serta Tambahan Lembaran Negara Nomor 4748 pada tanggal 10 Agustus 2007 (Fithri, 2024). Serang merupakan salah satu daerah yang memiliki sumber daya laut yang melimpah, seperti hasil tangkap perikanannya dan banyak masyarakat yang menjadikan jual ikan sebagai mata pencaharian mereka. Ikan yang sering beredar dipasaran seperti ikan bandeng, ikan mujair dan ikan sebelah. Banyaknya kawasan industri modal dan kawasan perdagangan barang dan jasa di Serang menunjukkan bahwa kawasan

ini merupakan pusat kegiatan perekonomian. Pemerintah kota mengupayakan kemitraan dengan pihak swasta dan memperluas sektor ekonominya dan mendukung penyediaan layanan publik dan pemerintahan swasta skema kerja (KPS) (DKPBantenprov, 2023).

Pasar Tradisional yang berada di Kecamatan Serang dan Ciruas, Serang menjadi bagian dari pengembangan sektor bahan pokok, tetapi tanpa disadari banyak oknum nakal yang bermain dalam dagangannya terkhusus dalam sektor perikanan. Kondisi tersebut menjadikan penelitian ini sangat bermanfaat bagi masyarakat. Oleh karena itu, untuk mengetahui apakah hasil perikanan yang di jual para pedagang di pasar tersebut aman atau justru mengandung bahan berlebih seperti formalin, maka dilakukan penelitian tentang **“Identifikasi Kandungan Formalin Pada Ikan Segar di Beberapa Pasar Tradisional Kecamatan Serang dan Ciruas, Serang”**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan konteks awal serta masalah yang teridentifikasi, maka perumusan masalah dalam penelitian ini ialah :

1. Bagaimana identifikasi kandungan formalin pada ikan segar di beberapa pasar tradisional Kecamatan Serang dan Ciruas, Serang?
2. Apakah ikan segar yang di jual di beberapa pasar tradisional di Kecamatan Serang dan Ciruas, Serang mengandung formalin?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk memberikan jawaban terhadap rumusan masalah yang telah diajukan. Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengidentifikasi kandungan formalin pada ikan segar di beberapa pasar tradisional Kecamatan Serang dan Ciruas, Serang
2. Mengetahui ada tidaknya kandungan formalin ikan segar yang di jual di beberapa pasar tradisional di Kecamatan Serang dan Ciruas, Serang

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian diharapkan dapat memberi manfaat baik secara teoritis maupun secara praktis.

1. Manfaat Praktis

a. Bagi Peneliti

Penelitian ini memberikan kesempatan kepada peneliti untuk melakukan pengujian sensorik terhadap ikan segar yang mengandung formalin. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi landasan bagi penelitian selanjutnya mengenai kandungan formalin pada ikan segar di kota yang berbeda.

b. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi pedoman untuk lebih mengetahui ikan segar yang di jual beberapa pasar di Kecamatan Serang dan Ciruas, Serang mengandung formalin atau tidak, karena itu akan berpengaruh kepada kesehatan masyarakat.

1.5 Struktur Organisasi

Pada bagian struktur organisasi ini menjelaskan urutan dari setiap bab yang terdiri dari:

1. BAB I Pendahuluan: Bab ini berisi tentang pendahuluan penelitian yang mencakup pengantar penelitian, permasalahan yang dirumuskan, tujuan penelitian, kegunaan hasil penelitian, serta susunan dan rincian organisasi penulisan.
2. BAB II Tinjauan Pustaka: Bab ini memfokuskan pada analisis literatur serta evolusi konsep dan metodologi yang terkait dengan penelitian yang sedang dilakukan.
3. BAB III Metode Penelitian: Bab ini mencakup penjelasan tentang jadwal dan lokasi penelitian, rancangan penelitian, subjek penelitian, kelompok populasi dan sampel yang digunakan, alat yang dipakai untuk

penelitian, langkah-langkah penelitian, pengujian sifat dan karakteristik fisik, serta rangkaian proses penelitian.

4. BAB IV Hasil dan Pembahasan: Berisi temuan dan pembahasan terkait hasil pengumpulan serta analisis data yang diperoleh dari penelitian meliputi uji empiris, uji kualitatif, uji Hedonik, uji kuantitatif
5. BAB V Kesimpulan dan Saran: Berisi simpulan dan implikasi dari peneliti terhadap hasil penelitian serta rekomendasi bagi pihak-pihak terkait maupun untuk penelitian selanjutnya.