

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pola hidup sehat merupakan suatu kebutuhan yang tidak bisa dihilangkan dari kehidupan kita. Semua orang pasti ingin hidup sehat, tetapi untuk memenuhi keinginan itu tidaklah mudah dan bahkan mustahil. Tentu semua orang pernah menderita penyakit ringan ataupun berat. Penyakit tidak mungkin dihilangkan tetapi dengan gaya hidup sehat, penyakit dapat dihindari. Salah satu cara untuk menerapkan gaya hidup sehat adalah dengan mengkonsumsi makanan dan minuman sehat. Makanan bermutu atau berkualitas adalah makanan yang dipilih, dipersiapkan, dan disajikan dengan cara sedemikian sehingga tetap terjaga dan meningkatkan flavornya, maupun nilai gizi dan menarik, dapat diterima serta aman dikonsumsi secara mikrobiologi dan kimiawi (Windu, 2016). Pusat Penyuluhan Pertanian, Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Kementerian Pertanian (2012) dalam Windu (2016) menyatakan bahwa pangan/makanan yang baik jika memenuhi beberapa persyaratan yaitu: sehat, aman, bergizi, berimbang, beragam dan kedepannya akan ditambah satu syarat yaitu halal.

Pangan merupakan segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan (BTP), bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman (Sandjaja dkk, 2010).

Mie merupakan salah satu alternatif pengganti nasi yang mudah ditemukan dipasaran. Selain mudah didapatkan, mie memiliki harga yang murah sehingga dapat dijangkau oleh berbagai macam kalangan masyarakat. Mie basah merupakan salah satu jenis mie yang mudah ditemukan dipasaran (Winarno, 2002).

Masyarakat Indonesia banyak yang mengonsumsi makanan yang terbuat dari olahan tepung seperti mie dan roti sebagai pengganti nasi. Pada tahun 2002, perkembangan tingkat konsumsi produk mie basah per kapita per tahun pada

masyarakat kota yaitu 0,3 kg. Sedangkan pada masyarakat desa untuk produk mie basah yaitu 0,2 kg (Puslitbang Sosial Ekonomi Pertanian, 2013 dalam Devi, A. dan Suwita, I Komang 2018).

Seto (2001) dalam Windu (2016) menyatakan bahwa pengertian keamanan pangan adalah segala upaya yang dapat ditempuh untuk mencegah adanya indikasi yang membahayakan pada bahan pangan. Untuk memenuhi kebutuhan akan keadaan bebas dari resiko kesehatan yang disebabkan oleh kerusakan, pemalsuan dan kontaminasi, baik oleh mikroba atau senyawa kimia, maka keamanan pangan merupakan terpenting baik untuk dikonsumsi pangan dalam negeri maupun untuk tujuan ekspor. Keamanan pangan merupakan masalah kompleks sebagai hasil interaksi antara toksisitas mikrobiologik, toksisitas kimia dan status gizi. Hal ini saling berkaitan, dimana pangan yang tidak aman akan mempengaruhi kesehatan manusia yang pada akhirnya menimbulkan masalah terhadap status gizi.

Windu (2012) menyatakan keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Pangan yang aman setara bermutu dan bergizi tinggi sangat penting peranannya bagi pertumbuhan, pemeliharaan, dan peningkatan derajat kesehatan serta peningkatan kecerdasan masyarakat.

Menurut Adriani dan Wirjatmadi (2012) makanan aman adalah makanan yang terhindar dari cemaran fisik, kimia maupun biologi yang dapat membahayakan kesehatan serta tidak bertentangan dengan masyarakat. Bahan kimia berbahaya yang terdapat dalam produk pangan antara lain pewarna tekstil (Rhodamin B, Methanil Yellow) dan pengawet (formalin dan boraks).

Penyalahgunaan formalin sebagai makanan khususnya mie basah masih cukup sering ditemukan. Pada bulan Oktober 2016 Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan (BBPOM) Bandung melakukan penggrebekan pabrik mie basah berformalin dan boraks di Cianjur. Pada bulan Juni 2017 BBPOM Yogyakarta melakukan pemusnahan mie basah berwarna kuning mengandung formalin sebanyak 72,5 kg. Pada bulan yang sama petugas BPOM Jambi menggrebek dan menemukan kurang lebih 200 kg mie berformalin di dua tempat berbeda yaitu di pasar tradisional Angso Duo dan lorong Tanjung Karya Kota Jambi.

Pada bulan Februari 2018 BBPOM Bandung mengamankan dan menyita 48 karung mie basah positif mengandung formalin. Selain formalin bahan tambahan berbahaya lain yang ditambahkan pada mie yaitu methanil yellow agar mi basah terlihat segar.

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Ayuningtyas dkk.(2012), tentang mie basah yang beredar di beberapa pasar di daerah Bogor, Jakarta, dan Depok dari 10 sampel terdapat 7 sampel mie basah mengandung formalin dan 1 sampel mie basah mengandung *methanil yellow*. Male, dkk. (2017) menyatakan bahwa berdasarkan hasil analisis keberadaan kandungan formalin pada empat belas sampel mie basah di Kota Ambon, ditemukan dua sampel mengandung formalin.

Menurut penelitian Aini,T.L.N., (2015) berdasarkan 11 sampel mie basah yang diambil di Pasar Tanjung Kabupaten Jember, terdapat enam sampel yang positif mengandung pewarna *methanil yellow*. Devi, A. dan Suwita, I Komang (2018) menyatakan berdasarkan 7 sampel yang diambil dari penjual mie basah di pasar tradisional Kota Malang semua (100%) terindikasi mengandung formalin dan *methanil yellow*.

Makanan atau bahan makanan yang mengandung kadar air tinggi bersifat tidak tahan lama untuk disimpan. Penyimpanan makanan relatif singkat tentu merugikan produsen atau industri kecil dan menengah untuk menggunakan bahan tambahan seperti pengawet. Bahan pengawet pada umumnya digunakan untuk mengawetkan pangan yang memiliki sifat mudah rusak. Berbagai faktor yang dapat mempengaruhi kerusakan pangan yaitu suhu lingkungan, kadar air, oksigen, dan pH. Zat pengawet yang dilarang digunakan adalah formalin. Berdasarkan peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 722/MENKES/PER/IX/88, formalin merupakan senyawa kimia berbahaya, yang berfungsi sebagai desinfektan yang efektif melawan bakteri. Formalin selain sebagai pengawet juga dapat menyebabkan tekstur mi lebih liat serta tidak mudah hancur bila dipanaskan.

Berdasarkan latar belakang, penulis bertujuan melakukan penelitian tentang analisis formalin dan *methanil yellow* pada mie basah kuning di Kecamatan Turen.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, masalah dapat dirumuskan sebagai berikut : “Apakah terdapat kandungan formalin dan *methanil yellow* pada mie basah kuning di Kecamatan Turen Kabupaten Malang?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menganalisis kandungan formalin dan *methanil yellow* pada mie basah kuning di Kecamatan Turen Kabupaten Malang.

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis kandungan formalin dalam mie basah kuning yang beredar di Kecamatan Turen Kabupaten Malang
- b. Menganalisis kandungan *methanil yellow* dalam mie basah kuning yang beredar di Kecamatan Turen Kabupaten Malang

3. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut :

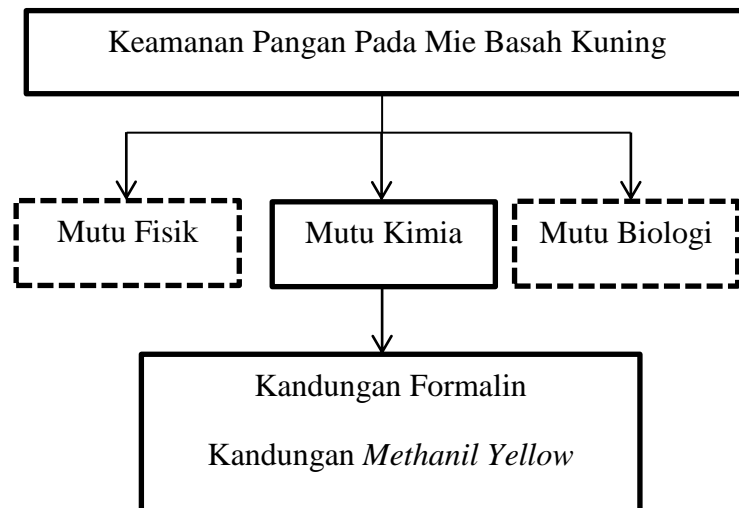
1. Manfaat Keilmuan

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi perkembangan ilmu pengetahuan dan penelitian selanjutnya dalam mengkaji tentang keamanan pangan.

2. Manfaat Praktis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat dijadikan informasi untuk menambah pengetahuan masyarakat dalam memilih makanan yang aman untuk meningkatkan derajat kesehatan dan perbaikan gizi.

4. Kerangka Pikir Penelitian



Keterangan:



: variabel yang di teliti



: variabel yang tidak di teliti