

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Menurut hasil Survei Sosial Ekonomi oleh Badan Pusat Statistika (2022) penduduk yang mengkonsumsi kalori pada makanan dan minuman paling sedikit yaitu Provinsi Papua 58,88 kkal (1,64 gram) dan paling banyak yaitu pada Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta sebesar 542,79 kkal (20,64 gram). Contoh makanan dan minuman yang banyak mengandung kalori yaitu nasi, susu, daging dan salah satu makanan yang mengandung banyak kalori yaitu mie basah dengan nilai kalori 860,00 per kg.

Mie basah merupakan makanan dengan harga murah yang banyak dikonsumsi masyarakat dan dibuat dengan bahan dasar dari tepung. Mie basah digunakan sebagai makanan utama seperti bakmie jawa dan mie ayam. Banyaknya mie basah dipasaran membuat produsen berinovasi untuk menciptakan produk mie basah yang tahan lama sehingga dapat didistribusikan di berbagai daerah dengan kualitas yang tetap sama (Parengkuan dkk., 2022).

Bahan tambahan makanan adalah bahan atau campuran bahan secara alami yang ditambahkan kedalam pangan tetapi bukan merupakan bagian dari bahan utama dari pangan, yang dapat mempengaruhi sifat atau bentuk pangan menjadi berubah, antara lain bahan pewarna, pengawet, penyedap rasa, anti gumpal, pemucat dan pengental. Bahan tambahan yang dilarang digunakan kedalam makanan salah satunya adalah formalin (Ratnawati, 2017).

Menurut Mulono (2005) formalin yaitu larutan yang tidak berwarna dan baunya sangat menusuk bahan yang terkandung dalam formalin yaitu sekitar 37% formaldehid dalam air. Formalin biasanya digunakan sebagai bahan pembunuh hama (desinfektan) dan banyak digunakan dalam industri. Bahaya formalin bagi tubuh menurut Farmakope (1979) yaitu menimbulkan gejala sukar menelan, sakit perut akut disertai muntah-muntah, feses berdarah, timbulnya depresi susunan saraf, atau gangguan pendarahan.

Berdasarkan hasil penelitian Yulianti dan Safira (2020) pada mie basah yang dijual di daerah Surabaya didapatkan kandungan rata-rata formalin pada sampel B sebesar 257,596 mg/kg dan sampel C sebesar 320,884 mg/kg. Hasil penelitian Krisnawati (2018) pada mie basah yang dijual di Pasar Piyungan Yogyakarta didapatkan kadar formalin yaitu pada mie basah B sebesar 281,500 mg/kg, mie basah D sebesar 237,810 mg/kg dan mie basah E sebesar 253,197 mg/kg. Selain uji batasitu terdapat dua pasar tradisional yang termasuk pasar tradisional terbesar di Yogyakarta dimana juga menjual mie basah yaitu Pasar Beringharjo dan Pasar Kotagede. Pada kedua pasar tersebut belum pernah dilakukan penelitian terkait formalin pada mie basah seperti di Pasar Piyungan Yogyakarta. Berdasarkan informasi tersebut maka peneliti tertarik untuk menganalisa terkait apakah ada kadar formalin mie basah yang ada di Pasar Beringharjo dan Pasar Kotagede Yogyakarta.

1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah

- a. Apakah ada kandungan formalin pada mie basah di Pasar Beringharjo dan Pasar Kotagede Yogyakarta ?
- b. Berapa kadar formalin pada mie basah di Pasar Beringharjo dan Pasar Kotagede Yogyakarta ?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan pada penelitian ini adalah

- a. Untuk mengetahui adanya kandungan formalin pada mie basah di Pasar Beringharjo dan Pasar Kotagede Yogyakarta.
- b. Untuk mengetahui kadar formalin pada mie basah di Pasar Beringharjo dan Pasar Kotagede Yogyakarta ?

1.4. Manfaat penelitian

- a. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan menambah wawasan bagi peneliti mengenai kandungan formalin pada mie basah di Pasar Beringharjo dan Pasar Kotagede Yogyakarta.

- b. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi pada masyarakat mengenai kandungan formalin pada mie basah di Pasar Beringharjo dan Pasar Kotagede Yogyakarta.