

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Jumlah penduduk Indonesia mencapai 253 juta orang pada tahun 2014. Provinsi Jawa Barat memiliki total jumlah penduduk 46.300.543 orang (Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 2014). potensi sumber daya manusia yang tinggi tidak disertai dengan kualitas berdasarkan Indeks SDM dari Forum Ekonomi Dunia, saat ini Indonesia berada di urutan ke-53 (Kuncoro, 2013).

Faktor-faktor yang mempengaruhi Indeks SDM adalah kesehatan dan kesejahteraan masyarakat, pendidikan, tenaga kerja dan lapangan kerja, serta dukungan lingkungan. Saat ini, tingkat pendidikan dan kesehatan di Indonesia masih rendah. Salah satu komponen penting dalam faktor kesehatan adalah komposisi gizi yang dikonsumsi masyarakat. Kekurangan gizi dapat menimbulkan berbagai masalah kesehatan berupa morbiditas, mortalitas, dan disabilitas serta dapat menurunkan kualitas Sumber Daya Manusia (SDM) (Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 2013; Kuncoro, 2013).

Protein memegang peranan penting dalam pertumbuhan dan perkembangan. Sumber protein yang sering dikonsumsi di Indonesia seperti telur, susu, daging, ikan, udang, kerang, ayam, tahu, tempe susu, kacang kedele, dan lain-lain (Primasoni, 2010).

Daging ayam merupakan sumber protein hewani yang paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia untuk memenuhi kebutuhan protein (Komisi Pengawas Persaingan Usaha Republik Indonesia, 2010). Harga daging ayam broiler jauh lebih murah dibandingkan daging ayam kampung dan daging sapi. Oleh karena itu, masyarakat lebih banyak mengkonsumsi ayam broiler daripada ayam kampung (Sulistiyowati, 2004).

Pemotongan ayam secara tradisional dengan sanitasi yang kurang baik menyebabkan daging ayam broiler tidak dapat disimpan lama, sehingga menjadi bahan yang mudah rusak serta lebih cepat membusuk karena aktivitas bakteri.

Untuk mencegah kerusakan daging ayam broiler dapat dilakukan pengawetan. Pengawetan yang aman secara alami adalah dengan pemanasan, pendinginan, dan rempah-rempah, pengawetan non kimia yang aman adalah menggunakan enzim, papain, enzim bromalin, sedangkan pengawetan kimia yang aman adalah menggunakan asam propionat, asam sitrat, benzoate, nitrit dan nitrat, dan lain-lain (Kementrian Riset dan Teknologi Republik Indonesia, 2000). Beberapa pedagang menggunakan bahan pengawet kimia yang dapat membahayakan kesehatan, seperti formalin atau boraks (Kementrian Riset dan Teknologi Republik Indonesia, 2000; Widaningrum & Winarti, 2007)

Pada umumnya, alasan para produsen menggunakan boraks dan formalin sebagai bahan pengawet makanan adalah karena kedua bahan ini mudah digunakan dan mudah didapat, karena harganya relatif murah. Selain itu, boraks dan formalin merupakan senyawa yang bisa memperbaiki tekstur makanan sehingga menghasilkan bentuk yang bagus. Makanan yang sering ditambahkan boraks adalah kerupuk karak, baso, mie basah, pisang molen, lemper, siomay, lontong, ketupat, dan pangsit. Sedangkan yang ditambahkan formalin adalah tahu, mie basah, ikan segar dan hasil laut, tempura, dan gula jawa (Dinas Kesehatan Kabupaten Sukoharjo, 2011).

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis ingin meneliti kemungkinan adanya formalin pada daging ayam pedaging yang dijual di pasar Sarijadi di kota Bandung.

1.2. Identifikasi Masalah

Apakah daging ayam pedaging di Pasar Sarijadi kota Bandung mengandung formalin.

1.3. Maksud dan Tujuan Penelitian

Mengetahui penggunaan formalin sebagai zat pengawet pada daging ayam pedaging di Pasar Sarijadi di Kota Bandung.

1.4. Manfaat Penelitian

1.4.1. Manfaat Ilmiah

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran pengetahuan mengenai penggunaan formalin sebagai zat pengawet pada daging ayam pedaging yang dijual Pasar Sarijadi.

1.4.2 Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat memberi gambaran kepada masyarakat mengenai penggunaan formalin sebagai zat pengawet berbahaya pada daging ayam pedaging yang dijual di kota Bandung, khususnya Pasar Sarijadi.

1.5. Landasan Teori

Ayam broiler adalah ayam yang cepat pertumbuhannya yang dipelihara khusus sebagai ayam potong atau ayam pedaging. Ayam broiler merupakan ayam muda jantan atau betina yang umumnya dipanen pada umur sekitar 4-5 minggu dengan bobot badan antara 1,2-1,9 kg/ekor untuk sumber daging (Mulya, 2009).

Karakteristik dari ayam broiler modern adalah pertumbuhan yang cepat, gizi tinggi, banyak penimbunan pada bagian dada dan otot-otot daging, disamping itu relatif lebih rendah aktivitasnya jika dibandingkan dengan ayam yang digunakan untuk produksi telur. Ayam broiler merupakan ayam yang telah mengalami seleksi genetik (*breeding*) sebagai penghasil daging dengan pertumbuhan yang cepat sehingga waktu pemeliharanya lebih singkat, pakan lebih efisien dan produksi daging tinggi (Mulya, 2009). Harga ayam broiler tiap kilo jauh lebih murah dibandingkan ayam kampung dan daging sapi. Oleh karena itu masyarakat lebih banyak mengkonsumsi ayam broiler daripada ayam kampung (Sulistyowati, 2004).

Beberapa golongan BTP yang diizinkan menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.722/MenKes/Per/IX/88 diantaranya sebagai berikut:

Antioksidan (*antioxidant*), Pengatur Keasaman (*acidity regulator*), Pemanis Buatan (*artificial sweetener*), Pengawet (*preservative*), Pewarna (*colour*) (Mandasari, 2012). BTP pengawet yang diijinkan adalah: asam benzoat, asam sorbat, nitrat, nitrit, sulfit, lisozim hidroklorida, asam propionat dan garamnya, nisin, etil para-hidroksibenzoat, metil para-hidroksibenzoat. Bahan ini dapat menghambat atau memperlambat proses fermentasi, pengasaman atau peruraian yang disebabkan oleh mikroba. Tetapi tidak jarang produsen pangan menggunakannya pada makanan yang relatif awet dengan tujuan untuk memperpanjang masa simpan atau memperbaiki tekstur (Kementrian Kesehatan Republik Indonesia, 2012).

Pemotongan ayam secara tradisional dengan sanitasi yang kurang baik menyebabkan daging ayam broiler tidak dapat disimpan lama, sehingga menjadi bahan yang mudah rusak serta lebih cepat membusuk bila tidak ditangani secara baik dan benar. Untuk mencegah kerusakan daging ayam broiler tidak jarang dilakukan pengawetan baik alami maupun kimiawi yang terdaftar. pedagang menggunakan bahan pengawet kimia yang dapat membahayakan kesehatan, seperti formalin (Widaningrum & Winarti, 2007).

Formalin adalah larutan yang tidak berwarna dan baunya sangat menusuk. Di dalam formalin terkandung sekitar 37% formaldehid dalam air. Biasanya ditambahkan metanol hingga 15% sebagai pengawet. Formalin biasa digunakan pada industri plastik, anti busa, bahan konstruksi, kertas, karpet, tekstil, cat, mebel serta pengawet mayat dan organ tubuh (Habsah, 2012;WHO, 2002).