

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Ikan merupakan bahan pangan yang mudah mengalami kerusakan biologis oleh enzim atau mikroorganisme pembusuk sehingga memerlukan penanganan khusus untuk mempertahankan mutunya. Kerusakan ikan berlangsung lebih cepat di daerah tropis karena suhu dan kelembaban yang tinggi. Proses kemunduran mutu tersebut makin dipercepat dengan cara penanganan atau penangkapan yang kurang baik, fasilitas sanitasi yang tidak memadai serta terbatasnya sarana distribusi dan pemasaran (Laalura *et al*, 2014).

Salah satu potensi hasil perikanan Kota Ternate Provinsi Maluku Utara yang cukup besar adalah ikan cakalang (*katsuwonus pelamis*), selain sebagai komoditas dalam bentuk ekspor beku juga dimanfaatkan secara tradisional oleh masyarakat Kota Ternate. Pengolahan tradisional yang sudah umum dikenal adalah ikan asin, ikan asap dan produk fermentasi seperti kecap ikan, terasi dan bakasang. Data PPN Ternate Maluku Utara (2019), menunjukkan volume produksi ikan cakalang sebesar 877.034 kg (30 kg/ekor).

Ikan cakalang merupakan hasil perikanan jenis pelagis. Ikan cakalang berukuran sedang dari *familia scombridae* (tuna) adalah satu-satunya spesies dari genus *kastuwonus*. Ikan cakalang bersifat mudah rusak dan membusuk, memiliki daging

berwarna gelap atau merah dan memiliki kandungan lemak yang tinggi (Suara *et al*, 2014).

Ikan termasuk jenis bahan pangan yang mudah mengalami proses pembusukkan sehingga muncul upaya pengawetan untuk menjaga kesegaran ikan. Pada umumnya cara yang dilakukan untuk mencegah proses pembusukkan yaitu pengawetan dengan menggunakan es batu. Penggunaan es batu untuk mengawetkan ikan dibutuhkan dalam jumlah yang cukup banyak, hal tersebut menyebabkan nelayan dan penjual curang dengan menggunakan bahan pengawet berbahaya sebagai pengganti es batu yaitu formalin.

Formalin adalah larutan yang tidak berwarna dan baunya sangat menusuk. Formalin memiliki unsur aldehyd yang mudah bereaksi dengan protein, sehingga ketika disiramkan kedalam makanan yang mengandung protein seperti ikan, formalin akan mengikat unsur protein mulai dari bagian permukaan ikan sampai ke bagian dalamnya sehingga ikan menjadi lebih awet (Khaira, 2016).

Penelitian yang dilakukan oleh Oesoe dan Ngantung (2019), analisis kadar formalin dikaitkan dengan jumlah koloni bakteri pada ikan cakalang (*katsuwonus pelamis*) segar yang beredar di pasar-pasar tradisional di Kota Manado menunjukkan bahwa ikan cakalang dengan kadar formalin tertinggi yaitu di pasar Karombasan 3.27 ppm, pasar Bahu 2.16 ppm sedangkan pasar Bersehati 0 ppm (tidak mengandung formalin).

Penelitian yang dilakukan oleh Sanger dan Montolalu (2008), metode pengurangan kadar formalin pada ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) menunjukkan

bahwa ikan cakalang dengan kadar formalin tertinggi 0,0109% yaitu terdapat pada perlakuan konsentrasi formalin 4% yang direndam dengan lemon cui 5% dan asam asetat 5% sedangkan kadar formalin terendah adalah 0,0085% yaitu pada perlakuan konsentrasi formalin 2% yang direndam dengan air.

Berdasarkan hal tersebut maka perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui kandungan formalin pada ikan cakalang yang ada di Pasar Kota Ternate.

### **1.2. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dari penelitian ini yaitu apakah ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) yang dijual di Pasar Kota Ternate mengandung formalin ?

### **1.3. Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi kandungan formalin pada ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) yang dijual di Pasar Kota Ternate.

### **1.4. Manfaat Penelitian**

Manfaat dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi ilmiah yang digunakan sebagai bahan acuan dalam perbaikan penanganan ikan di Pasar Kota Ternate.