

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jajanan menurut *Food and Algculture Organization (FAO)* yang dikutip oleh Puspitasari (2014) adalah makanan dan minuman yang disajikan dalam wadah atau sarana penjualan di pinggir jalan, tempat umum atau tempat lainnya, yang terlebih dahulu sudah dipersiapkan atau dimasak di tempat produksi, di rumah atau di tempat berjualan. Makanan jajanan dapat dibagi menjadi empat kelompok, yaitu: Makanan utama atau main dish, contohnya nasi rames, nasi rawon, nasi pecel, dan lain sebagainya. Makanan snacks, contohnya kue-kue, onde-onde, pisang goreng, dan lain sebagainya. Minuman, contohnya es teler, es buah, teh, kopi, es dawet, dan lain sebagainya. Buah-buahan segar seperti mangga, durian, jeruk, dan lain sebagainya (Winarno, 2004). Makanan jajanan dapat berupa minuman atau makanan dengan jenis, rasa, dan warna yang bervariasi dan memikat. Salah satu jenis variasi makanan tersebut adalah sosis

Sosis merupakan produk hasil olahan daging yang cukup digemari berbagai kalangan di Indonesia, teksturnya yang kenyal dan tidak memerlukan waktu lama untuk dimasak merupakan salah satu kelebihan dari sosis. Berdasarkan proses pembuatannya sosis dibagi menjadi dua jenis, yaitu sosis siap makan dan sosis yang harus dimasak terlebih dahulu, Daging sebagai bahan utama pembuatan sosis memiliki nilai nutrisi yang tinggi, sehingga banyak organisme yang dapat hidup didalamnya, dan dapat membuat tampilan sosis tidak menarik

(pembusukan). Pembusukan yang dimaksud adalah pembusukan pada produk sosis pra-masak (*frozen*). Resiko pembusukan produk sosis beku sangat tinggi, mengingat produk sosis beku tidak melewati proses pemasakan, sehingga perlu langkah pencegahan supaya produk sosis beku tidak mudah mengalami pembusukan. Langkah pencegahan yang dapat dilakukan untuk mengurangi dampak dari organisme mikro adalah dengan proses pendinginan dan penambahan bahan pengawet makanan.

Proses pendinginan dan penambahan bahan pengawet pada produk sosis sangat berpengaruh dalam jangka waktu simpan sosis terutama pada produk sosis Pra-masak. Proses pendinginan bertujuan menghambat laju pertumbuhan organisme pada sosis. Penambahan bahan pengawet bertujuan mencegah organisme dapat hidup dalam produk sosis.

Pengawet yang sering digunakan dalam produk sosis beku antara lain asam asorbat, asam benzoate, sulfit, nitrit, nisin, nitrat, dan lain sebagainya. Penggunaan dan ambang batas pengawet tersebut sudah diatur dalam PerKa BPOM No. 36 Tahun 2013. Fakta dilapangan menyebutkan bahwa masih banyak produsen produk sosis beku ilegal menambahkan bahan pengawet berbahaya dalam produk sosis yang diproduksi. Bahan pengawet berbahaya menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 722/ Menkes/ Per/ IX/ 1988 tentang Bahan Tambahan Pangan antara lain : Formalin, Boraks, Asam salisilat, Dulsin, Dietilpirokarbonat, Kalium klorat, Kloramfenikol, dan Nitrofurazon.

Alasan dasar penambahan bahan pengawet berbahaya pada produk sosis dilakukan sebab, mayoritas produsen sosis frozen ilegal mencari alternatif bahan pengawet yang memiliki harga yang lebih terjangkau dan lebih tahan lama. Produk

sosis frozen tersebut juga diharapkan dapat bertahan lebih lama dalam suhu ruang (tanpa pendingin), sebab biaya operasional peindingin tidak murah, maka penggunaan bahan pengawet berbahaya tersebut dapat menekan biaya produksi produsen sosis ilegal. Pengawet berbahaya yang digunakan dalam hal ini adalah formalin.

Formalin merupakan larutan komersial dengan konsentrasi 10-40% dari formaldehid. Penggunaan formalin yang sebenarnya bukan untuk makanan, melainkan sebagai antiseptik, germisida, dan pengawet non makanan (Turnip, E D. 2018) Di pasaran, formalin ditemukan dalam bentuk yang diencerkan, dengan kandungan formaldehid 10-40%.

Penggunaan formalin jelas dilarang untuk digunakan dalam makanan, meskipun menurut Laksmiani dkk yang dijelaskan dalam jurnal Stabilitas Formalin Terhadap Pengaruh Suhu dan Lama Pemanasan, bahwa stabilitas formalin dapat dipengaruhi oleh suhu dan lama pemanasan, tidak berarti dapat menghilangkan senyawa formalin sebanyak 100%, sedangkan dalam makanan tidak boleh ada sama sekali kandungan senyawa formalin, hal ini sesuai Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 722/Menkes/Per/IX/1988 Tentang Bahan Tambahan Makanan. Hal ini mengingatkan bahaya serius yang akan dihadapi jika formalin masuk ke dalam tubuh manusia. Formalin akan menekan fungsi sel, menyebabkan kematian sel, dan menyebabkan keracunan (Rahmawati. 2017).

Telah ada penelitian tentang jajanan gorengan sosis di dua sekolah dasar di kab Sragen pada tahun 2013. Hasil penelitian yang didapatkan masih terdapat jajanan sosis yang terdapat formalin (Nurdin, A. 2013), dan dari beberapa penelitian yang dilakukan di lingkungan taman Kurma Kota Lubuklinggau yang dilakukan oleh

Nopa Nopiyanti dkk pada tahun 2018 dan penelitian yang dilakukan Sinta Ratna pada tahun 2019 dengan mengambil sampel dari beberapa tempat di Kota Samarinda, Kalimantan Timur masih banyak ditemukan produk sosis yang mengandung formalin. Peneliti mencurigai masih banyak produk jajanan sosis beku yang mengandung formalin terutama pada lingkup pasar tradisional Kecamatan Bululawang Kabupaten Malang, sehingga peneliti ingin melakukan identifikasi terhadap sosis beku yang tersebar di lingkungan Pasar Tradisional Kecamatan Bululawang, sebab pasar tradisional tersebut memiliki peran penting dalam proses penyebaran produk sosis beku di daerah Kecamatan Bululawang dan ditemukan juga beberapa produk sosis beku yang dicurigai mengandung formalin, pengamatan ini didasari dari tampilan fisik sosis beku yang berbeda dari sosis beku pada umumnya yaitu tekstur yang kenyal dan masa tahannya lebih lama, segi kemasan dan penyimpanan yang tidak memenuhi SNI 3820:2015 yaitu kemasan produk sosis harus dikemas dalam wadah tertutup rapat sehingga tidak mempengaruhi produk. Pada kemasan sosis harus menyantumkan nama produsen, tanggal kadaluarsa, dan komposisi produk sosis serta penyimpanan yang harus menggunakan alat pendingin yang bekerja dengan baik.

Identifikasi formalin menurut SNI-01-2894-1992. Uji identifikasi formalin pada makanan menggunakan reagen utama asam kromatofat . Reagen asam kromatopat lebih mudah mengikat formalin yang terkandung dalam suatu makanan, dalam hal ini dikatakan positif apabila terbentuk warna ungu,. Warna ungu disebabkan terbentuknya gugus kromofor dan gugus oksonium yang stabil karena mesomer sedangkan reagen untuk uji penegas dalam uji ini adalah test kit khusus formalin. Test kit formalin dalam uji formalin berprinsip membentuk

senyawa kompleks berwarna merah ungu dari reaksi antara formaldehid dengan 4-amino-3-hidrazino-5-mercapto, 2,4-triazole.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah sampel sosis beku yang beredar di lingkup Pasar Tradisional Kecamatan Bululawang, Kabupaten Malang mengandung formalin?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui sampel sosis beku yang beredar di Pasar Tradisional Kecamatan Bululawang, Kabupaten Malang mengandung formalin atau tidak.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Sebagai informasi bagi konsumen agar lebih berhati-hati dalam memilih jajanan sosis yang beredar dan sebagai masukan kepada produsen terhadap penambahan bahan pengawet, terutama dalam jajanan sosis
2. Memberikan informasi bagi Dinas Kesehatan dan Instansi terkait tentang penggunaan bahan pengawet formalin pada produk jajanan sosis di Pasar Tradisional Kecamatan Bululawang, Kabupaten Malang.
3. Bagi peneliti, mengetahui cara uji identifikasi formalin pada produk sosis beku dan melatih peneliti dalam menulis karya tulis ilmiah.

1.5 Ruang Lingkup dan Keterbatasan

Ruang lingkup pada penelitian ini meliputi sampel sosis beku yang dicurigai mengandung formalin pada lingkungan Pasar Tradisional Kecamatan Bululawang Kabupaten Malang pengamatan diambil dari segi kemasan yang tidak sesuai SNI 3820:2015 dan segi fisik produk sosis beku. Uji yang dilakukan adalah uji kualitatif menggunakan reagen asam kromatopat dan test kit formalin. Batasan dalam penelitian ini hanya menggunakan uji kualitatif saja, sedangkan keterbatasan sampel di antara lain, sampel tidak diketahui produsennya sehingga antar pedagang tidak diketahui bahwa sampel bersumber dari produsen yang sama atau tidak.

1.6 Definisi Istilah

1. Sosis adalah produk makanan yang diperoleh secara halus dengan dimasukkan ke dalam selongsong sosis dengan bahan tambahan tepung atau pati dengan bahan tambahan lainnya. Sosis memiliki banyak jenis diantaranya *Fresh Sausage*, *Fresh Smoke Sausage*, *Dry Sausage*, *Cooked Sausage*, *Cooked Smoked Sausage*.
2. *Fresh Sausage* atau Sosis mentah atau Sosis beku adalah produk sosis yang proses produksinya tidak melalui proses pemanasan atau pemasakan. Penyimpanan sosis harus menggunakan alat pendingin, sebab sosis ini tidak melalui proses pemanasan sehingga rentan mengalami pembusukan.
3. Formalin adalah larutan yang tidak berwarna dan baunya sangat menusuk. Di dalam formalin terkandung sekitar 37 persen formaldehid dalam air, biasanya ditambah methanol hingga 15 persen sebagai pengawet.

4. Sosis Beku (*Frozen*) adalah jenis sosis mentah yang tidak melewati proses pemasakan dan hanya melalui proses penghalusan dan penambahan bumbu lalu dimasukkan dalam selongsong kemudian dikemas, penyimpanan sosis ini harus menggunakan alat pendingin karena sosis jenis ini sangat rentan mengalami pembusukan.