

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ayam pedaging atau sering disebut juga ayam broiler merupakan ayam yang memiliki ciri khas pertumbuhan cepat sebagai penghasil daging, memiliki konversi ransum rendah, siap dipotong pada usia relatif muda dan menghasilkan kualitas daging berserat lunak (Supomo, 2020).

Penggunaan bahan kimia berbahaya pada produk makanan untuk konsumsi masyarakat. Sebagai contoh kejadian yang kerap timbul di masyarakat adalah penggunaan bahan kimia formalin pada ayam potong. Formalin dikenal masyarakat sebagai bahan kimia untuk mengawetkan jenazah yang butuh waktu untuk dimakamkan. Penggunaan formalin dalam waktu yang lama dapat mengakibatkan kanker dan rusaknya jaringan dalam tubuh manusia. Namun karena tidak mempunyai akibat yang dapat terlihat secara instan, maka penggunaan bahan kimia berbahaya formalin ini tidak serta merta dianggap melanggar hukum dan peraturan perundang-undangan. Tentu saja hal ini sangat membahayakan bagi generasi muda penerus bangsa yang akan terkena racun formalin jangka panjang (Choerudin *et al.*, 2022).

Menurut Permenkes RI Nomor 033 tahun 2012 Bahan Tambahan Makanan (BTM) / Bahan Tambahan Pangan (BTP) tidak dikonsumsi secara langsung dan tidak boleh diperlakukan sebagai bahan baku pangan, BTM ini merupakan bahan yang dicampurkan saat proses pengolahan

pangan. BTM yang dimaksud bukan bahan utama melainkan bahan yang sengaja ditambahkan untuk menambah kualitas pangan itu sendiri. Termasuk didalamnya adalah pewarna, penyedap rasa dan aroma, pengawet, dan pengental (Putera, 2023).

Dampak buruk dari formalin bagi kesehatan jika terakumulasi dalam tubuh dengan jumlah besar pada seseorang maka dapat mengakibatkan efek berbahaya bagi kesehatan manusia yaitu penyakit akut atau yang kronik (bertahun-tahun). Dampak akut atau jangka pendek formalin bagi kesehatan manusia dapat berupa iritasi, alergi, kemerahan pada kulit dan mata, mata berair, mual, muntah, rasa terbakar, sakit perut dan pusing. Sedangkan efek kronik atau jangka panjangnya dapat berupa gangguan pencernaan, hati, ginjal, pankreas, sistem saraf pusat. Mengonsumsi bahan makanan yang mengandung formalin, efek sampingnya terlihat setelah jangka panjang, karena terjadi akumulasi formalin dalam tubuh (Zein & El Newi, 2019).

Berdasarkan studi pendahuluan dan pengamatan peneliti pada tanggal 28 Juli 2023, ayam broiler dicurigai mengandung formalin dengan indikator fisik seperti bertekstur keras, tidak dihindangi lalat dan terdapat bekas suntikan pada bagian sayap ayam broiler yang berwarna merah. Peneliti ingin memperdalam kecurigaan pada ayam broiler berdasarkan indikator fisik tersebut dengan melakukan uji test kit formalin. Hasil dari uji test kit formalin terdapat 2 sampel ayam broiler yang dijual di pasar Godean positif mengandung formalin. Ayam broiler tersebut memiliki tekstur keras dan berbau obat. Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti tertarik karena

belum ada penelitian sebelumnya tentang pengujian kandungan formalin pada ayam broiler yang dijual di Pasar Godean Sleman, Yogyakarta.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana gambaran kandungan formalin pada ayam broiler yang dijual di Pasar Godean Sleman, Yogyakarta ?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui berapa banyak ayam broiler yang diduga memiliki indikator fisik mengandung formalin.
2. Untuk mengetahui berapa banyak sampel yang positif mengandung formalin pada ayam broiler yang dijual di Pasar Godean Sleman Yogyakarta.

D. Manfaat

1. Bagi Ilmu Pengetahuan

Menambah ilmu pengetahuan dalam ruang lingkup kesehatan lingkungan khususnya pada Penyehatan Makanan Minuman.

2. Bagi Masyarakat

Bagi masyarakat yang mengonsumsi ayam broiler yang dijual di Pasar Godean dapat memanfaatkan informasi untuk mengetahui bagaimana ciri-ciri ayam broiler yang mengandung formalin.

3. Bagi Puskesmas Godean 1

Hasil data penelitian ini diharapkan bisa dimanfaatkan oleh sanitarian puskesmas Godean 1 sebagai masukan untuk melakukan pengawasan terkait penjualan ayam broiler.

4. Bagi peneliti

Menambah wawasan penelitian penerapan ilmu Kesehatan lingkungan yang berkaitan dengan Penyehatan Makanan dan Minuman khususnya dalam mengetahui kandungan formalin pada Ayam broiler.

E. Ruang Lingkup

1. Ruang lingkup keilmuan

Penelitian ini termasuk dalam ruang lingkup ilmu Kesehatan lingkungan khususnya dalam bidang penyehatan makanan dan minuman pada materi pengawetan makanan

2. Ruang Lingkup

Obyek :

Ayam broiler yang dijual di Pasar Godean Sleman, Yogyakarta

3. Ruang lingkup lokasi

Lokasi pengambilan sampel di Pasar Godean Sleman, Yogyakarta

Lokasi pemeriksaan di Laboratorium Kimia Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

4. Ruang Lingkup Waktu

Waktu yang digunakan dalam penelitian ini yaitu pada bulan Desember 2023 - Januari 2024.

F. Keaslian Penelitian

Penelitian dengan judul “Gambaran Kandungan Formalin pada Ayam Broiler yang Dijual Di Pasar Godean Sleman, Yogyakarta” belum pernah dilakukan penelitian sebelumnya, namun ada penelitian tentang

kandungan formalin yang berbeda subjeknya dengan penelitian ini yang bersumber dari *Google Scholar* dan *ScienceDirect* antara lain sebagaimana tercantum pada tabel berikut :

Tabel 1. Keaslian Penelitian

Nama Peneliti, Tahun, Judul Penelitian	Hasil	Perbedaan
Wulandari, W. (2022) yang berjudul Gambaran pengetahuan pedagang dalam penggunaan formalin pada ikan asin di pasar tradisional Kedungprahu (Wulandari, 2022)	Hasil pengujian formalin pada ikan asin dengan Testkit diperoleh hasil dari 14 ikan asin yang diuji terdapat 4 ikan asin positif mengandung formalin. Ikan asin yang teridentifikasi formalin tersebut memiliki jenis yang berbeda yaitu 3 teri medan dan 1 cucut.	Metode : a. Penulis sebelumnya dengan metode kolorimetri b. Penulis menggunakan metode survei, pengujian Laboratorium dan analisis deskriptif
Daelis, dkk (2023) yang berjudul Kandungan Formalin pada Buah (Anggur dan Apel) dan Gambaran Pengetahuan Penjual tentang Penggunaan Formalin di Jalan Yos Sudarso Kota Sangatta (Daelis, Daramusseng and Hansen, 2023)	Hasil penelitian jumlah sampel buah anggur sebanyak 13 sampel, dari ke 13 sampel tidak ditemukan adanya formalin pada buah anggur. Sedangkan jumlah sampel buah apel dalam penelitian ini sebanyak 13 sampel, dari ke 13 sampel buah apel tidak ditemukan adanya formalin pada buah apel.	Metode : a. Penulis sebelumnya dengan metode asam khromotrofik, menggunakan kuesioner dan dianalisis menggunakan SPSS b. Penulis menggunakan metode survei, pengujian Laboratorium dan analisis deskriptif
Handayani, dkk (2020) yang berjudul Pemeriksaan Kandungan Zat Kimia Formalin Pada Bakso, Ikan dan Tahu (Handayani & Mutiara, 2020)	Hasil penelitian menunjukkan bahwa 10 dari 21 sampel ikan yang dipasarkan di kecamatan canduang positif mengandung formalin, dan juga 6 dari 13 sampel ikan kering yang dijual di pasar dan di kedai di Kecamatan Canduang mengandung formalin.	Metode : a. Penulis sebelumnya menggunakan pendekatan analisis kualitatif dan bersifat eksperimen b. Penulis menggunakan metode survei, pengujian Laboratorium dan analisis deskriptif

Tabel 1. Keaslian Penelitian (lanjutan)

Nama Peneliti, Tahun, Judul Penelitian	Hasil	Perbedaan
Hayat, dkk (2021) yang berjudul Analisis Faktor Penggunaan Formalin Pada Pedagang Tahu Di Pasar Tradisional Kota Serang (Hayat & Darusmini, 2021)	Hasil analisis diketahui bahwa dari 43 sampel tahu di pasar tradisional Kota Serang, sebanyak 29 sampel tahu (67,4%) positif mengandung formalin terdapat di Pasar lama sebanyak 3 sampel tahu (60%), pasar taman sari sebanyak 6 sampel tahu (75%), pasar rau sebanyak 20 sampel tahu (74,1%), dan pasar kalodran dari tiga sampel tahu seluruhnya negatif tidak mengandung formalin	Metode : a. Penulis sebelumnya data analisis berupa univariat dan bivariat b. Penulis menggunakan metode survei, pengujian Laboratorium dan analisis deskriptif
Sazedul Hoque, dkk (2016) yang berjudul Quantitative Risk Assessment for Formalin Treatment in Fish Preservation: Food Safety Concern in Local Market of Bangladesh (Hoque <i>et al.</i> , 2016)	Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa memasak mempunyai pengaruh yang signifikan terhadap penurunan kadar formalin.	Metode : a. Penulis sebelumnya berdasarkan data sekunder dan penilaian risiko kuantitatif b. Penulis menggunakan metode survei, pengujian Laboratorium dan analisis deskriptif