BAB I
PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Keamanan pangan adalah salah satu masalah krusial dalam usaha menjaga kesehatan publik. Salah satu risiko serius bagi ketahanan pangan adalah pemakaian zat kimia berbahaya seperti formalin. Formalin pada dasarnya adalah larutan formaldehida yang biasa dimanfaatkan untuk tujuan industri, pengawetan spesimen biologis, dan disinfektan, bukan sebagai bahan tambahan makanan. Namun, penggunaan formalin untuk mengawetkan makanan, terutama ikan segar, tahu, mie basah, dan produk perikanan lainnya, masih terlihat di banyak pasar tradisional di Indonesia. Kontaminasi makanan dengan bahan aditif berbahaya, termasuk pengawet ilegal, menjadi ancaman yang serius bagi kesehatan masyarakat (Rovita and Wulandari 2022).

Ikan nila (*Oreochromis niloticus*) adalah salah satu sumber daya perikanan air tawar yang terkenal di Indonesia. Ikan ini menjadi favorit banyak orang karena harganya yang cukup murah, ketersediaannya yang konsisten, serta kandungan protein hewaninya yang tinggi. Di Kota Gorontalo, ikan nila merupakan salah satu jenis ikan yang sering diperjualbelikan di pasar tradisional dan menjadi sumber utama protein bagi masyarakat. Akan tetapi, ikan segar memiliki karakteristik mudah busuk karena kadar air dan protein yang tinggi, sehingga cepat mengalami kerusakan jika tidak dikelola dengan baik. Keadaan ini memicu sebagian pedagang atau pelaku usaha untuk memanfaatkan bahan pengawet berbahaya, seperti formalin, dengan tujuan memperpanjang umur simpan dan mempertahankan penampilan ikan agar tetap tampak segar (Tusaban dan Achmad 2025).

Formalin adalah senyawa kimia yang berupa larutan formaldehida yang dilarang untuk digunakan sebagai bahan tambahan pangan karena memiliki efek racun dan bersifat karsinogenik atau dapat menyebabkan kanker. laupun begitu, kasus penggunaan formalin secara tidak benar sebagai pengawet makanan tetap sering ditemukan di banyak wilayah di Indonesia, termasuk di pasar-pasar tradisional. Penyalahgunaan formalin dalam makanan dilakukan oleh pedagang yang tidak bertanggung jawab karena formalin bisa menghambat pembusukan dan menjaga kesegaran bahan makanan lebih lama (Rovita and Wulandari 2022).

Di Kota Gorontalo, sejumlah riset terdahulu telah mengidentifikasi kandungan formalin dalam berbagai sampel bahan makanan di pasar tradisional, seperti pada ikan segar, tahu, dan ikan asin. Temuan ini mengindikasikan bahwa masalah