

BAB IV

HASIL PENELITIAN

A. Gambaran Umum Tempat Penelitian

Pasar Cikurubuk merupakan salah satu pasar induk yang berada di Kota Tasikmalaya. Pasar Cikurubuk secara geografis terletak di Jalan Residen Ardiwinangun, Kelurahan Linggajaya, Kecamatan Mangkubumi, Kota Tasikmalaya. Pasar ini dibangun pada tahun 1994 dengan menempati lahan seluas 43.120 m² dan luas bangunan 25.650 m².

Pasar Cikurubuk memiliki beberapa fungsi yakni sebagai pasar grosir dan eceran, penunjang transportasi, dan lintasan angkutan kota beberapa rute. Pasar ini menyediakan berbagai kebutuhan pokok masyarakat mulai dari bahan makanan hingga barang rumah tangga. Berdasarkan hasil observasi peneliti di Pasar Cikurubuk terdapat lima grosir ikan asin dan 19 penjual ikan asin. Grosir ikan asin di Pasar Cikurubuk dipasok oleh produsen ikan asin dari daerah luar kota yang berbeda. Penjual ikan asin grosir tidak dapat menjual ikan asin dalam jumlah kecil atau eceran. Pengetahuan penjual ikan asin tentang BTP, pengawet, formalin, dan dampaknya bagi kesehatan masih tergolong rendah. Hal ini dapat disebabkan oleh belum adanya sosialisasi yang dilakukan pemerintah. Selain itu, ikan asin yang dijual memiliki ciri-ciri bersih dan tidak dikerumuni lalat.

B. Hasil Uji Kualitatif Formalin pada Ikan Asin

Sampel diambil dari lima tempat grosir yang berbeda di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya. Pengambilan sampel ikan asin sebagai objek penelitian menggunakan metode *purposive sampling*, jumlah sampel yang diambil sebanyak 25 sampel ikan asin dari lima tempat grosir yang berbeda.

Sampel ikan asin dibawa ke Laboratorium Gizi Universitas Siliwangi untuk dilakukan identifikasi kandungan formalin. Hasil pengujian di Laboratorium Gizi Universitas Siliwangi menggunakan alat *formalin test kit* pada sampel ikan asin. Saat dilakukan pengujian formalin, setelah ditetesi dengan reagen A dan reagen B terjadi perubahan warna dari berwarna keruh menjadi warna ungu.

Tabel 4.1
Hasil Pemeriksaan Kandungan Formalin pada Ikan Asin dengan *Formalin Test Kit*

| Sampel | Positif | Negatif |
|----------|---------|---------|
| Grosir 1 | 1 | 4 |
| Grosir 2 | 2 | 3 |
| Grosir 3 | 3 | 2 |
| Grosir 4 | 3 | 2 |
| Grosir 5 | 4 | 1 |
| Total | 13 | 12 |

Perubahan warna ungu yang terlihat jelas pada campuran uji.

Diketahui bahwa 25 sampel ikan asin yang diperiksa secara kualitatif dengan *formalin test kit* terjadi perubahan warna ungu pada 13 sampel yang menunjukkan sampel positif mengandung formalin.

Tabel 4.2
Uji Kandungan Formalin Berdasarkan Jenis Ikan

| Sampel | Positif | Negatif |
|------------|---------|---------|
| Cucut | 5 | 0 |
| Kere Manis | 4 | 1 |
| Teri Nasi | 3 | 2 |
| Peda Merah | 1 | 4 |
| Japuh | 0 | 5 |
| Total | 13 | 12 |

Jenis ikan asin yang mengandung formalin yaitu ikan asin cucut, ikan asin kere manis, ikan teri nasi, dan ikan peda merah. Ikan asin japuh dari semua sampel uji coba yang berasal dari lima grosir tidak didapatkan ikan yang positif mengandung formalin.

Sumber ikan asin dari 14 responden semuanya menyatakan bahwa ikan asin yang dijual merupakan ikan asin yang didapatkan dari pemasok. Pemasok yang didapatkan beragam dari berbagai daerah di luar kota Tasikmalaya.

C. Karakteristik Penjual Ikan Asin

Karakteristik dari penjual ikan asin yang diwawancarai berdasarkan usia, jenis kelamin, dan pendidikan terakhir sebagai berikut:

Tabel 4.3
Karakteristik Responden

| Variabel | Frekuensi | % |
|---------------------|-----------|------|
| Usia Responden | | |
| 26-45 tahun | 10 | 71,4 |
| 46-66 tahun | 4 | 28,6 |
| Jenis Kelamin | | |
| Laki-laki | 10 | 71,4 |
| Perempuan | 4 | 28,6 |
| Pendidikan Terakhir | | |
| SMP | 8 | 57,1 |
| SMA | 4 | 28,6 |
| D1 | 1 | 7,1 |
| S1 | 1 | 7,1 |

Berdasarkan Tabel 4.4 diketahui bahwa responden penelitian berusia rata-rata kisaran 26-45 tahun dengan responden laki-laki paling banyak. Sebagian besar responden memiliki pendidikan terakhir SMP.

D. Gambaran Pengetahuan Penjual Ikan Asin

Pengambilan sampel penjual sebagai responden untuk mengetahui gambaran pengetahuan penjual tentang formalin dan bahaya formalin terhadap kesehatan dilakukan dengan metode *total sampling* terhadap 14 orang penjual ikan asin. Untuk mengukur pengetahuan responden, dilakukan wawancara meliputi pengetahuan tentang bahan tambahan pangan (BTP), pengetahuan tentang pengawet makanan, pengetahuan tentang formalin, pengetahuan tentang fungsi formalin, pengetahuan tentang bahaya formalin, pengetahuan tentang dampak formalin bagi kesehatan, pengetahuan tentang ikan asin berformalin dan ciri-cirinya, dan pengetahuan tentang jenis makanan yang mengandung formalin. Berikut hasil dari wawancara yang telah dilakukan:.

Kategori Gambaran Pengetahuan Responden

Tabel 4.4
Kategori Gambaran Pengetahuan

| Kategori Pengetahuan | n | % |
|----------------------|----|------|
| Baik | 13 | 92,9 |
| Tidak Baik | 1 | 7,1 |
| Jumlah | 14 | 100 |

Berdasarkan Tabel 4.5 diketahui 13 orang (92,9%) memiliki pengetahuan yang baik dan 1 orang (7,1%) memiliki pengetahuan yang tidak baik.