

BAB 5

PEMBAHASAN

Dari hasil pemeriksaan kandungan formalin pada ikan asin yang dijual di Pasar Tradisional Surabaya menunjukkan bahwa dari 16 sampel ikan asin bermerek yang positif (+) 15 sampel dan negatif (-) 1 sampel dengan prosentase positif (+) (93,8%) dan negatif (-) (6,3%) sedangkan dari 16 sampel ikan asin tidak bermerek yang positif 15 sampel dan negatif 1 sampel dengan prosentase positif (+) (93,8%) dan negatif (-) (6,3%).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ikan asin yang bermerek dan tidak bermerek sama-sama menunjukkan ada kandungan formalin dan tidak ada perbedaan signifikan ikan asin bermerek dan tidak bermerek.

Berdasarkan Prosentase kandungan formalin pada ikan asin tidak bermerek dan ikan asin bermerek menunjukkan hampir semua positif mengandung formalin, sedangkan berdasarkan hasil uji chi-square tidak ada perbedaan signifikan antara kandungan formalin pada ikan asin tidak bermerek dan ikan asin bermerek.

Beberapa hal yang menyebabkan penjual menggunakan pengawet formalin antara lain, rendahnya pengetahuan masyarakat tentang bahaya atau efek samping dari penggunaan pengawet formalin, minimnya modal penjual, sebagian masyarakat yang mengetahui bahaya pengawet formalin sengaja menggunakan formalin karena besarnya keuntungan yang di peroleh. Selain itu juga karena mudahnya formalin di dapatkan dari penjual, misalnya di Apotek dan di Toko-Toko Kimia. Disamping itu kurangnya pemberitahuan Pemerintah setempat dalam mensosialisasikan Peraturan

Menteri Kesehatan No. 1168/MENKES/PER/X/1999 yang melarang bahan pengawet formalin digunakan dalam makanan karena serta kurangnya pengawasan Pemerintah dan juga Dinas Kesehatan setempat dalam mengevaluasi pedagang yang menjual produk makanan yang dijual di Pasar-Pasar Tradisional di Surabaya.

Dampak pemakaian formalin sangat berbahaya bagi kesehatan. Tetapi, sayangnya masyarakat masih saja mengabaikan hal tersebut. Bagi penjual yang secara langsung terpapar dengan pengawet formalin dalam jangka waktu yang lama akan menyebabkan kerusakan hati, paru dan jantung bahkan dapat menyebabkan kematian. Jika pada saat proses pencampuran formalin dengan makanan sampai formalin terhirup akan menyebabkan sesak nafas bahkan perut terasa mual dan pusing-pusing sampai akhirnya kejang-kejang yang dapat menyebabkan kematian. Sedangkan bagi masyarakat yang sering mengkonsumsi ikan asin yang berformalin dalam jangka waktu yang lama akan menyebabkan kerusakan jantung, kelainan dalam pencernaan sampai akhirnya dapat menyebabkan kematian (Antoro, 2010).

Usaha penanggulangan pemakaian bahan pengawet formalin tersebut agar di cegah apabila Pemerintah setempat secara rutin mengadakan razia pada pedagang ikan asin yang dijual di Pasar-pasar Tradisional di Surabaya. Dengan begitu akan mengurangi kecurangan pedagang dalam menjual ikan asin. Begitu juga dengan Apotek dan Toko-Toko kimia seharusnya tidak dengan mudah menjual formalin tanpa surat resmi dari Instansi-Instansi yang berwenang dengan begitu, akan mengurangi resiko penggunaan pengawet formalin pada makanan.