

BAB 5

PEMBAHASAN

Dari hasil pemeriksaan yang telah dilakukan terhadap sampel Mie Olahan di laboratorium Balai Penelitian Dan Konsultasi Industri Surabaya, yaitu pemeriksaan analisa adanya kandungan formalin dan kadar Asam Benzoat pada Mie Olahan bermerk yang di jual di Supermarket Giant dan yang tidak bermerk yang di jual di pasar Wadung Asri Waru Sidoarjo.

Berdasarkan data hasil penelitian yang dilakukan di laboratorium Balai Penelitian Dan Konsultasi Industri Surabaya, dari tiga puluh (30) sampel, 7 sampel mie olahan bermerk yang diambil dari Supermarket Giant Pondok Candra Waru Sidoarjo dan 23 sampel yang di ambil dari pasar Wadung Asri Waru Sidoarjo, sampel bermerk di dapatkan 0% yang mengandung formalin karena pada mieolahan bermerk tidak menggunakan pengawet formalin. Hal ini di sebabkan karena adanya pengawasan yang sangat ketat tentang penggunaan bahan pengawet pada makanan yang boleh atau tidak boleh digunakan karena mie yang mengandung formalin tidak di anjurkan untuk proses pengawetan terhadap mie karena dapat merugikan konsumen yang akan membahayakan bagi kesehatan. Sedangkan pada mie olahan yang tidak bermerk di dapatkan (30%) terdapat kandungan formalin dan 70% tidak terdapat kandungan formalin, pada mie olahan yang mengandung formalin itu disebabkan karena beberapa faktor yang pertama karena faktor ekonomis yang di gunakan pedagang curang untuk memper panjang masa simpan, dan menjaga

konseistensi bentuk mie terlihat lebih kenyal sehingga bagi produsen lebih menguntungkan, kemudian juga dari kurangnya pengawasan dari lembaga terkait, dan rendahnya tingkat pengawasan untuk penjualan bahan kimia berbahaya sehingga dapat diperjual belikan secara umum dan bebas. Sedangkan pada mie olahan yang tidak mengandung formalin karena pedagang sebagian besar mengerti dengan bahayanya menggunakan bahan dasar formalin itu tidak baik untuk kesehatan dan Apabila pemakaian pengawet dosisnya tidak diatur dan diawasi, kemungkinan besar akan menimbulkan kerugian bagi pemakainya baik yang bersifat langsung, misalnya keracunan maupun yang tidak bersifat langsung atau kumulatif, misalnya bahan pengawet yang bersifat karsinogenik, bagi pedagang menggunakan bahaya seperti formalin pada mie olahan tidak bermerk yang beredar secara bebas di peroleh, akan menimbulkan potensi yang berbahaya terhadap kesehatan masyarakat.

Adapun pada kadar asam benzoate pada mie olahan bermerk (100%) yang sesuai dengan standart **Permenkes No. 722/ 1988** hal ini disebabkan penjual mempunyai pengetahuan tentang bahan pengawet yang di anjurkan untuk di gunakan pada bahan pengawetan makanan asalkan di gunakan sesuai sedang standart banyaknya kadar yang sudah di tentukan pemerintah.

Pada mie olahan yang tidak bermerk di dapatkan (14%) yaitu sebanyak (3) sampel yang sesuai dengan **Permenkes No. 722/ 1988** dan yang tidak memenuhi standart permenkes sebesar (30%) yaitu sebanyak (7) sampel, sedangkan yang tidak di temukan kadar asam benzoate di prosentasekan (56%) karena penjual kemungkinan menggunakan pengawet jenis lain. Pada mie olahan yang tidak

bermerk banyak yang menggunakan pengawet Asam Benzoat di luar batas hal ini di karenakan beberapa faktor produsen mie olahan yang kurang pengetahuan tentang batas maksimum penggunaan Asam Benzoat, dan kurangnya pengawasan dari lembaga sebagaimana penggunaan Asam Benzoat yang berlebihan dapat menimbulkan bahaya bagi kesehatan.

Hasil penelitian ini sebagaimana adanya potensi bahayanya menggunakan bahan pengawet formalin dan penggunaan Asam Benzoat yang di luar batas Permenkes pada mie olahan yang beredar di masyarakat.