

BAB 5

PEMBAHASAN

Dari hasil pemeriksaan kandungan formalin yang telah dilakukan pada sampel gula merah di Laboratorium Universitas Muhammadiyah Surabaya di dapatkan sampel yang negatif (-) berjumlah 10 sampel dengan prosentase 33% dan 20 sampel yang positif (+) dengan prosentase 67 %. Pada pemeriksaan sampel di katakan positif kandungan formalin jika di dapatkan cincin merah pada sampel dan di katakan negatif jika tidak terdapat cincin merah pada sampel. Pengujian formalin di lakukan dengan cara sampel di larutkan dengan reagen fenilhidrazin 3% dan 2 ml larutan kalium heksasianotferat 1% dan di tambahkan 1 tetes resorsinol 1% dan 1-2 tetes H₂SO₄.

Terdapatnya formalin pada gula merah kelapa sebanyak 67 % yaitu keinginan produsen untuk memperpanjang masa simpan, sehingga menambah keuntungan bagi penjual. Dengan adanya formalin gula merah kelapa lebih tahan lama dan warnanya lebih terang. Selain itu bahan ilegal seperti formalin harganya lebih murah di banding obat pengawet legal.

Sedangkan sebanyak 33% gula merah kelapa tidak terdapat formalin karena pengetahuan para produsen tentang bahaya formalin. Sampel gula merah pada penelitian ini yang tidak terdeteksi mengandung formalin dengan ciri-ciri tidak terlalu padat atau keras dan warnanya yang tidak terlalu terang atau kuning kecoklatan.

Penggunaan formalin sebagai bahan pengawet dalam makanan telah di larang oleh pemerintah dalam Peraturan Menteri Kesehatan (Permenkes) Nomor 1168/Menkes/PER/X/1999, yang menyatakan formalin adalah bahan kimia yang penggunaannya di larang untuk produk makanan. Di Amerika di kenal prinsip *Delaney Clause*, yang berarti penggunaan formalin dalam makanan tidak di perbolehkan karena diketahui formalin bersifat karsinogenik, maka dari itu setiap bahan yang bersifat karsinogenik menurut kesepakatan para ahli tidak di perbolehkan dalam makan dan minuman (Elmatris, 2012).

Alasan pedagang menambahkan formalin ke dalam makanan yaitu karena kepentingan ekonomi. Alasan ekonomi disini berarti pedagang tidak mengalami kerugian jika barang dagangan mereka tidak habis terjual dalam sehari. Selain itu karena kurangnya informasi tentang formalin dan bahayanya, tingkat kesadaran masyarakat terhadap kesehatan masih rendah, harga formalin yang sangat murah dan kemudahan untuk mendapatkannya merupakan faktor penyebab penyalahgunaan formalin sebagai pengawet dalam makanan (Saparinto dan Hidayati, 2006 dalam Simanjutak 2012).

Formalin merupakan zat pengawet yang penggunaannya sebenarnya bukan untuk makanan, melainkan sebagai antiseptik, germisida, dan pengawet non makanan. Dan formalin menjadi berbahaya tidak saja ketika bercampur dengan makanan, tetapi juga dalam udara dan masuk melalui pernapasan maupun kulit. Formalin hampir dapat bereaksi dengan semua zat di dalam sel. Bereaksi terhadap kulit, bereaksi terhadap lambung, bereaksi dengan cepat terhadap selaput lendir saluran pernafasan dan pencernaan. Penggunaan formalin pada makanan dalam waktu yang lama (kronis) akan dapat mengakibatkan gangguan pada pencernaan,

hati, ginjal pankreas, sistem saraf pusat, menstruasi, dan menyebabkan kanker (Yuliarti, 2007).

Penggunaan bahan tambahan pangan dalam proses produksi pangan perlu di waspadi bersama, baik oleh produsen maupun konsumen. Dampak penggunaannya dapat berakibat positif maupun negatif bagi masyarakat. Di bidang pangan kita memerlukan sesuatu yang lebih baik untuk masa yang akan datang, yaitu pangan yang aman untuk di konsumsi, lebih bermutu, dan bergizi (Cahyadi, 2012).

Penyalahgunaan produk atau bahan tertentu yang tidak sesuai dengan penggunaannya masih sering terjadi. Namun sering kali pula upaya mengatasinya untuk mencegah sangat terlambat. Lama-kelamaan masyarakat pun cenderung menjadi terbiasa dengan kondisi seperti itu yang pada akhirnya membuat masyarakat menjadi bersikap apatis terhadap berbagai fenomena yang terjadi. Kondisi itu pula lah yang kurang lebih terjadi pada kasus penyalahgunaan formalin yang sempat mencuat ke permukaan dalam beberapa waktu terakhir ini (Anonim: Media industri, 2006).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan Habsah (2012), faktor yang terkait penjualan makanan berformalin pada makanan adalah pengetahuan dari pedagang yang menjual makanan tersebut. Kurangnya pengetahuan terkait bahan tambahan pangan (BTP) akan cenderung membuat kebiasaan menjual makanan yang mengandung **BTP** yang tidak baik. Faktor yang sama juga di teliti oleh Permanasari (2010), didapatkan hasil 56,67% pengetahuan pedagang kurang, 53,33% memiliki sikap negatif, dan 50% terbukti melakukan praktik perdagangan makanan formalin.

Oleh karena penggunaan formalin sangat berbahaya maka perlu adanya penelitian tentang identifikasi formalin serta toleransi penggunaannya pada gula merah sehingga dapat di ketahui kelayakan produk tersebut untuk di konsumsi. Penelitian ini diharapkan dapat di jadikan untuk bahan referensi oleh konsumen gula merah kelapa dalam memilih atau mengkonsumsinya.

