

BAHAN TAMBAHAN MAKANAN YANG IDEAL

- ◆ Aman dan tidak bersifat racun/toksik
- ◆ Tidak menyebabkan gangguan kesehatan bila dikonsumsi
- ◆ Tidak mempengaruhi citarasa dan aroma makanan
- ◆ Tidak dapat dinaktivasi oleh bahan-bahan dalam makanan
- ◆ Tidak menyebabkan resistensi mikroorganism
- ◆ Ekonomis



Peranan BPMSPPH dalam pengujian formalin !!!

- ✓ Melaksanakan monitoring dan pengujian formalin terutama pada produk pangan asal hewan
- ✓ Bekerjasama dengan dinas/instansi terkait melakukan operasi pasar di lapangan
- ✓ Pengembangan tehnik dan metode pemeriksaan dan pengujian formalin
- ✓ Menyediakan jasa pembinaan dan pelatihan pengujian formalin bagi laboratorium di daerah



Informasi lebih lanjut hubungi :

BALAI PENGUJIAN MUTU DAN SERTIFIKASI PRODUK HEWAN

Jl. Pemuda No.29 A Bogor 16161
Telp/fax : 0251 - 8353 712
Web : www.bpmppp.org



KEMENTERIAN PERTANIAN
DIREKTORAT JENDERAL PETERNAKAN DAN KESEHATAN HEWAN
BALAI PENGUJIAN MUTU DAN SERTIFIKASI PRODUK HEWAN



**BAHAYA PENGGUNAAN
"FORMALIN"
PADA PRODUK
PANGAN ASAL HEWAN**



MENGENAI FORMALIN

- * Formalin adalah larutan tidak berwarna dan mempunyai bau yang tajam
- * Formalin merupakan nama dagang dari larutan formaldehide dalam air
- * Formalin dikenal sebagai bahan pembunuh hama / desinfektan dan banyak digunakan dalam industri
- * Beberapa nama dagang / nama lain formalin yang beredar di pasaran: Formol; Methylene aldehyde; Parofin; Morbicid; Oxomethane; Polyoxymethylene glycol; Methanal; Formoform; Superlysoform; Formic aldehyde; Formalith; Tetraoxymethylene; Oxyemethylene; Methylene
- * Formalin tidak termasuk kategori bahan tambahan Makanan (*food grade*), bahkan bahan ini sama sekali **terlarang dicampurkan pada makanan dan minuman** (Peraturan Menteri Kesehatan RI no 722/Menkes/Per/IX/88)

Formalin tidak diizinkan ditambahkan ke dalam bahan makanan atau digunakan sebagai pengawet makanan, tetapi formalin mudah diperoleh dipasar bebas dengan harga murah. Adapun landasan hukum yang dapat digunakan dalam pengaturan formalin yaitu:

- UU Nomor : 23 tahun 1992 tentang Kesehatan
- UU Nomor : 7 tahun 1996 tentang Pangan
- UU Nomor : 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen
- Kepmenkes Nomor : 1168/Menkes/Per/X/1999 tentang Bahan Tambahan Makanan
- SK Memperindag Nomor : 254/2000 tentang Tataniaga Impor dan Peredaran Bahan Berbahaya

BAHAYA BAGI KESEHATAN KONSUMEN!!!

Bahaya Utama

Sangat berbahaya bila terhirup, mengenai kulit dan tertelan akibat yang ditimbulkan dapat berupa : luka bakar, iritasi saluran pernafasan, reaksi alergi dan bahaya kanker

Bahaya jangka pendek

1. Bila terhirup
 - ☞ Iritasi dan gangguan pada saluran pernafasan, sampai dengan kerusakan jaringan
 - ☞ Tanda-tanda lain meliputi bersin, radang tekak, radang tenggorokan, sakit dada yang berlebihan, jantung berdebar, sakit kepala, mual dan muntah
 - ☞ Pada konsentrasi yang sangat tinggi dapat menyebabkan kematian
2. Bila terkena kulit
 - ☞ Perubahan warna kulit, kulit menjadi merah, mengeras dan rasa terbakar
3. Bila terkena mata
 - ☞ Iritasi mata, penglihatan kabur dan menegeluarkan air mata yang berlebihan sampai menyebabkan kerusakan pada lensa mata
4. Bila tertelan
 - ☞ Rasa terbakar pada mulut, tenggorokan, dan perut
 - ☞ Sakit menelan, mual, muntah dan diare
 - ☞ Pendarahan pada saluran cerna, sakit perut hebat, sakit kepala, hipotensi (tekanan darah rendah), kejang hingga koma
 - ☞ Dapat juga terjadi kerusakan hati, jantung, otak, limpa, pankreas, sistem syaraf pusat dan ginjal

Bahaya jangka panjang (kronis)

1. Bila terhirup
 - ☞ Apabila terhirup dalam jangka waktu yang lama maka akan menimbulkan sakit kepala, gangguan pernafasan, batuk-batuk, radang selaput lendir hidung, mual, mengantuk, luka pada ginjal dan sensitansi pada paru yang menimbulkan efek neuropsikologis meliputi gangguan tidur cepat marah, keseimbangan terganggu, kehilangan konsentrasi dan daya ingat berkurang

- ☞ Kemandulan pada perempuan, kanker pada hidung, rongga hidung, mulut, tenggorokan, paru dan otak
2. Bila terkena kulit
 - ☞ Kulit terasa panas, mati rasa serta gatal-gatal dan memerah
 - ☞ Kerusakan pada jari tangan, pengerasan kulit dan kepekaan pada kulit serta terjadi radang kulit yang menimbulkan gelembung
3. Bila terkena mata
 - ☞ Terjadi radang selaput mata
4. Bila tertelan
 - ☞ Iritasi saluran cerna, muntah-muntah dan kepala pusing, rasa terbakar pada mulut, tenggorokan, dan perut
 - ☞ Penurunan suhu badan dan rasa gatal di dada

Tindakan Pencegahan

- ☞ Bila terkena mata, bilas dengan air mengalir yang cukup banyak sambil mata dikedip-kedipkan, pastikan tidak ada lagi sisa formalin dimata
- ☞ Bila terkena kulit, cuci kulit dengan sabun atau detergen lunak dan cair selama 15-20 menit
- ☞ Bila di perlukan segera hubungi dokter atau dibawa ke rumah sakit

MENGENAL CIRI-CIRI PRODUK PANGAN BER-FORMALIN !!!

- ☑ **Tahu** yang biasanya berbentuk bagus, kenyal, tidak mudah hancur, awet hingga lebih dari 3 hari, bertahan lebih dari 15 hari pada suhu lemari es, bau menyengat khas formalin
- ☑ **Mie Basah** biasanya lebih awet sampai 2 hari pada suhu kamar(25°C), bertahan lebih dari 15 hari pada suhu lemari es (10°C), bau menyengat, kenyal, tidak lengket dan agak mengkilap
- ☑ **Ayam Potong** yang berwarna putih bersih, awet dan tidak mudah busuk, bau khas formalin, dan tidak dihinggapai lalat
- ☑ **Ikan Basah** yang tidak rusak sampai 3 hari pada suhu kamar, insang berwarna merah tua dan tidak cemerlang, bau menyengat khas formalin
- ☑ **Baso** yang tidak rusak sampai 5 hari pada suhu kamar, dan memiliki tekstur yang sangat kenyal
- ☑ **Ikan Asin** yang tidak rusak sampai lebih dari 1 bulan pada suhu kamar, warna ikan asin bersih dan cerah, namun tidak berbau khas ikan asin