

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1. Latar Belakang**

*World Health Organizations* (WHO) menekankan tentang tantangan dan peluang terkait keamanan pangan. Keamanan pangan sangat penting karena keterkaitannya dengan penyakit akibat pangan, dimana masalah keamanan pangan di suatu daerah menjadi masalah internasional mengingat saat ini produksi pangan telah menjadi industri diperjualbelikan dan didistribusikan secara global (WHO, 2018)

Salah satu keamanan pangan yang masih memerlukan pengawasan yaitu penggunaan bahan tambahan pangan untuk berbagai keperluan. Bahan tambahan pangan biasanya juga disebut dengan zat adiktif makanan bahan kimia makanan, atau bahan tambahan makanan. Menurut *Food and Agriculture World Health Organization* (FAO-WHO) Bahan Tambahan Pangan (BTP) adalah bahan yang ditambahkan dengan sengaja ke dalam makanan dalam jumlah tertentu, dengan tujuan memperbaiki penampilan, warna, bentuk, cita rasa, tekstur, *flavour* dan memperpanjang daya simpan (Food and Agriculture Organization).

Pangan merupakan segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan,

pengolahan dan atau pembuatan makanan atau minuman (Saliem and Ariani, 2016). Pengawasan bahan berbahaya yang disalah gunakan dalam terhadap jenis bahan berbahaya antara lain : asam borat, boraks, formalin, pewarna merah (*rhodamin B*) dan pewarna kuning (*Methanil Yellow*), (BPOM, 2013)

Didalam peraturan Menteri Kesehatan RI No.033/MenkesPer/X1/2011 dijelaskan, bahwa bahan tambahan pangan adalah bahan yang biasanya tidak digunakan sebagai makanan dan biasanya merupakan *ingredient*, khas makanan, punya atau tidak punya gizi, yang dengan sengaja ditambahkan ke dalam makanan untuk maksud teknologi pada pembuatan, pengolahan, penyiapan, perlakuan, pengepakan, pengemasan, penyimpanan atau pengangkutan makanan untuk menghasilkan atau diharapkan menghasilkan sesuatu komponen atau mempengaruhi sifat makanan tersebut, (Sentra Informasi Keracunan Nasional, 2012).

Data Survei Sosial Ekonomi Nasional menunjukkan presentase pengeluaran masyarakat yang cenderung bergeser dari tahun 1999, 2002 dan 2013 dimana konsumsi padi-padian mengalami penurunan dari 16,78% menjadi 7,46% disisi lain konsumsi makanan mengalami peningkatan dari 9,48% menjadi 12,46%. Hasil pengawasan BPOM RI tahun 2013, pengujian sejumlah 24,906 sampel pangan menunjukkan bahwa 3.442 (13,82%) sampel tidak memenuhi persyaratan keamanan dan mutu pangan. Temuan produk pangan mengandung bahan berbahaya yang disalahgunakan sebagai bahan tambahan pangan yaitu

Boraks (221 sampel), Rhodamin B (304 sampel), Formalin (115 sampel) dan *Methanil Yellow* (9 sampel). Praktek penggunaan formalin pada pangan seperti daging, mie basah dan ayam potong telah terjadi sejak lama, (BPOM, 2013).

Berdasarkan peraturan Menteri Kesehatan RI No.772/MENKES/PER/IX/1998 dan No.1168/MENKES/PER/X/1999, Hukumana bagi para oknum penyalahgunaan Zat berbahaya dalam produk pangan di Indonesia sesuai dengan UU perlindungan konsumen pelanggaran terhadap kesehatan konsumen dapat dikenakan hukuman maksimal 5 tahun berikut denda hingga Rp. 2 Milyar. Formalin merupakan bahan kimia yang dilarang digunakan didalam makanan karena bersifat karsinogen, menyebabkan depresi susunan saraf, kegagalan peredaran darah, kejang, muntah darah dan dapat menyebabkan kematian Formalin merupakan bahan pengawet yang biasa yang digunakan sebagai desinfektan, cairan pembalsam, pengawet jaringan, pembasmi serangga, dan untuk mengaawetkan mayat (Yuliarti,2007). Nama lain dari formalin adalah formol, *methylene aldehyde*, paraforin, *morbicid*, *oksomethane*, *polyoxymethylene glycols.*, formalith. (Rosyidah *et al.*, 2018)

Berdasarkan penelitian yang dilakukan Hasbah (2012), faktor yang terkait penjualan makanan berformalin pada makanan adalah pengetahuan dari pembuat makanan tersebut. Kurangnya pengetahuan terkait Bahan Tambahan Pangan (BTP) akan cenderung membuat kebiasaan membuat makanan yang mengandung BTP tidak baik. Faktor yang sama juga diteliti oleh Permansari (2010),

didapatkan hasil 56,67% pengetahuan pembuat makanan kurang dan 50% terbukti melakukan praktik pembuatan makanan berformalin.

Penyalahgunaan bahan kimia berbahaya seperti formalin oleh produsen makanan disebabkan karena tingkat pengetahuan produsen yang rendah mengenai keamanan pangan dan pengawasan yang rendah dari BPOM terhadap peredaran bahan kimia berbahaya sehingga memudahkan akses pedagang dalam mendapatkannya dan dengan alasan untuk menekan biaya produksi, mengambil keuntungan dan memperpanjang masa simpan, (SNI, 2011)

Faktor-faktor yang mempengaruhi penilaian makanan meliputi faktor *intern* dan faktor *ekstern*, faktor *intern* mencakup pengetahuan khususnya pengetahuan gizi, kecerdasan, presespsi, emosi dan motivasi dari luar. Pengetahuan gizi adalah kepandaian memilih makanan yang sehat. Pengetahuan gizi anak sangat berpengaruh terhadap pemilihan makanan, sedangkan faktor *ekstern* yaitu ketersediaan bahan pengawet dilapangan dan pengawasan (Notoatmojdo,2011).

Berdasarkan uraian diatas peneliti tertarik untuk meneliti tentang Hubungan Pengetahuan Produsen Makanan dengan Keberadaan Formalin dalam Makanan yang dihasilkannya.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah ”Apakah ada Hubungan Pengetahuan Produsen Makanan Dengan Keberadaan Formalin”

## **1.3. Tujuan Penelitian**

### **1.3.1. Tujuan Umum**

Untuk mengetahui Hubungan Pengetahuan Produsen Makanan dengan Keberadaan Formalin dalam Makanan, hasilnya sebagai dasar untuk upaya pencegahan

### **1.3.2. Tujuan Khusus**

1. Untuk mengetahui gambaran pengetahuan produsen tentang formalin dalam makanan.
2. Untuk mengetahui gambaran keberadaan formalin dalam makanan.
3. Untuk mengetahui Hubungan Pengetahuan Produsen Makanan Dengan Keberadaan Formalin dalam makanan.

## **1.4. Manfaat Penelitian**

### **1.4.1. Manfaat Teoritis**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi ilmu kesehatan masyarakat sebagai sumber belajar dan informasi dalam melakukan memilih makanan olahan yang aman untuk dikonsumsi dan lebih cermat.

### **1.4.2. Manfaat Praktis**

#### **1. Bagi Masyarakat**

Sebagai informasi bagi masyarakat dalam memilih makanan olahan yang aman untuk dikonsumsi dan lebih cermat dalam memilih makanan yang beredar di pasaran.

#### **2. Bagi Peneliti**

Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan keterampilan peneliti dalam mengaplikasikan ilmu yang telah didapat selama pembelajaran di perkuliahan.

#### **3. Bagi Pemerintah**

Sebagai masukan bagi BPOM, Dinkes setempat agar melakukan pembinaan dan pengawasan terhadap peredaran makanan berformalin secara berkesinambungan.