BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Dalam kehidupan, kesehatan sangat penting bagi setiap manusia makanan yang bersih dan sehat dapat memenuhi kebutuhan kesehatan untuk tubuh, Apabila kesehatan tubuh tidak dijaga maka akan menyebabkan penurunan kondisi kesehatan dalam tubuh. Makanan yang dikonsumsi harus tidak mempunyai bahaya atau efek samping bagi tubuh. Sekarang ini tidak sedikit makanan yang berbahaya bagi tubuh beredar di masyarakat. Karena ketidaktahuan masyarakat tentang makanan berbahaya merupakan salah satu faktor menyebarnya makanan-makanan berbahaya.

Sekarang ini banyak sekali bahan kimia dan barbagai campuran-campuran lain dibuat dan diciptakan untuk membuat pekerjaan manusia dalam membuat makanan lebih efektif dan eflsien. Tetapi disamping untuk makanan dibuat juga bahan kimia untuk pembuatan kebutuhan lain. Di mana bahan kirnia tersebut tidak boleh dipergunakan dalam pembuatan makanan dan dapat berakibat fatal.

Menurut Endang (2007) dalam ketentuan yang ditetapkan ada beberapa jenis kategori bahan tambahan makanan. Pertama, bahan tambahan makanan yang bersifat aman, dengan dosis yang tidak dibatasi misalnya: pati. Kedua, bahan tambahan makanan yang digunakan dengan dosis tertentu, yang untuk menggunakannya ditentukan dosis maksimum.

Ketiga, bahan tambahan yang aman dan dalam dosis yang tepat, dan telah mendapatkan izin beredar dari instansi yang berwenang, misalnya zat pewarna yang sudah dilengkapi sertifikat aman.

Berdasarkan standar Eropa, menurut Bambang Eru Wibowo (2007), peneliti dari Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi (BPPT), kandungan formalin yang masuk dalam tubuh tidak boleh melebihi 660 ppm (1000 ppm setara 1 mg/liter). Sementara itu, berdasarkan hasil uji klinis, kata peneliti di Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor Nuri Andarwulan, dosis toleransi tubuh manusia pada pemakaian secara terus-menerus (Recommended Dietary Daily Allowances/RDDA) untuk formalin sebesar 0,2 miligram per kilogram berat badan. Misalnya berat badan seseorang 50 kilogram, maka tubuh orang tersebut masih bisa mentoleransi sebesar 50 dikall 0,2 yaitu 10 miligram formalin secara terus-menerus. Sedangkan standar United State Environmental Protection Agency/USEPA untuk batas toleransi formalin di udara, tercatat sebatas 0.016 ppm. Sementara Ahli bahan berbahaya dari Departemen Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Indonesia Riswiyanto mengatakan keberadaan formalin di dalam bahan makanan berbahaya bagi kesehatan, karena pada dasarnya formalin bukan pengawet makanan

Masyarakat mengetahui bahaya formalin, akan tetapi mereka kurang mengenal makanan yang mengandung formalin. Formalin adalah zat yang sangat berbahaya bagi kesehatan bahkan bisa mengakibatkan kematian. Oleh orang-orang yang tidak bertanggung jawab, formalin ini dijadikan salah

satu zat untuk mengawetkan makanan, sehingga makanan akan lebih lama bertahan, selain ltu juga formalin dapat digunakan untuk mengenyalkan makanan seperti pada mie basah, tahu, dan bakso. Padahal formalin biasanya digunakan untuk pengawet mayat.

Dalam bukunya Tri Dewanti (2006) menyebutkan bahwa lembaga lingkungan Amerika Serlkat (EPA) dan lembaga internasional untuk meneliti kanker (IARC) menggolongkan formalin sebagai senyawa yang bersifat dapat memacu pertumbuhan sel-sel kanker. Formalin akan mengacaukan susunan protein atau RNA sebagai pembentuk DNA didalam tubuh manusia. Jika susunan DNA kacau, maka akan memicu terjadinya sel kanker dalam tubuh manusia dalam waktu yang lama.

Penggunaan Formalin yang salah masih banyak dilakukan oleh penjual makanan karena masyarakat kurang mengenali makanan yang menandung formalin. Menurut BPOM penggunaan formalin sering ditemukan dalam industri kecil, karena mereka tidak terdaftar dan tidak terpantau oleh Departemen Kesehatan (DEPKES) dan Balai Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) setempat.

Selain itu penjualan makanan berformalin sangat rentan terutama di pasar-pasar tradisional di Kota Bandung seperti pasar Kiaracondong dan pasar Cicadas dimana makanan seperti tahu, mie basah dan ikan asin cukup banyak diminati. Oleh karena itu masyarakat atau pembeli harus mengerti terlebih dahulu ciri-ciri makanan yang mengandung formalin agar tidak merusak kesehatan dikemudian hari. Dapat diketahui juga bahwa formalin dapat diencerkan dengan air sehingga dengan membeli sedikit

formalin bisa mendapatkan formalin dalam jumlah banyak untuk mengawetkan bahan makanan dalam upaya menekan biaya produksi yang semakin mahal. Hal ini disinyalir sebagai penyebab penyalahgunaan formalin di masyarakat. Oleh karena itu Badan Pengawasan Obat dan Makanan agar meningkatkan pengawasan terhadap pengedaran makanan yang mengandung formalin.

1.2 Identifikasi Masalah

Dari latar belakang masalah diatas maka identifikasi masalah yang dapat dijelaskan permasalahan tentang:

1. Kurangnya pemahaman masyarakat tentang makanan-makanan yang mengandung formalin sehingga masyarakat sulit membedakan makanan yang mengandung formalin.
2. Kurangnya pengawasan dari pihak terkait mengenai peredaran formalin sehingga mudah di dapatkan.
3. Kurangnya sosialisasi tentang undang-undang tentang penyalahgunaan penggunaan formalin sehingga tidak tidak membuat jera orang yang mencampurkan formalin kedalam makanan.
4. Mahalnya pengawet yang aman untuk dikonsumsi sehingga terjadi penyimpangan terhadap penggunaan formalin.
5. Kurangnya informasi secara visual tentang bahaya formalin

1.3 Fokus Permasalahan

Dalam fokus permasalahan yaitu kurangnya informasi mengenai ciri-ciri makanan berformalin terhadap masyarakat.

1.4 Tujuan Perancangan

Tujuan perancangan kampanye ini adalah :

- Meningkatkan kewaspadaan dalam memilih makanan sehingga makanan tersebut aman dikonsumsi dan bebas dari formalin.
- Memberikan informasi secara visual tentang bahaya formalin