

STUDI KANDUNGAN FORMALIN PADA KIKIL DI PASAR WAGE KECAMATAN PURWOKERTO TIMUR KABUPATEN BANYUMAS TAHUN 2016

Silvi Ardini¹⁾, Dwi Bayu Karti Utami²⁾

Jurusan Kesehatan Lingkungan, Politeknik Kesehatan Kemenkes Semarang,
Jl.Raya Baturaden KM 12 Purwokerto, Indonesia

Abstrak

Penyalahgunaan formalin dalam proses pengawetan makanan masih ditemukan dalam produk makanan. Balai besar Pom di Jakarta bersama Polres Metro Jakarta Barat pada tanggal 11 Maret 2016 menemukan 6 home industry kikir di daerah Kalideres Jakarta Barat menggunakan formalin pada proses pengolahan kikir. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 33 tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan menyatakan bahwa formalin termasuk salah satu bahan yang dilarang digunakan sebagai bahan tambahan pangan. Tujuan peneliti untuk mengetahui ada tidaknya kandungan formalin pada kikir di Pasar Wage Kecamatan Purwokerto Timur Kabupaten Banyumas. **Metode penelitian** ini deskriptif dengan menggambarkan ada tidaknya kandungan formalin pada kikir di pasar Wage. Pengumpulan data dilakukan dengan wawancara, mengamati, dan memeriksa sampel kikir. **Hasil penelitian** menunjukkan seluruh sampel kikir negative formalin dengan ciri-ciri fisik kikir cenderung basah dan amis. Proses pembuatan kikir sama hanya perbedaan waktu yang digunakan dalam tahap pembuatan. Semua pedagang memiliki pengetahuan baik. Pengawasan berupa pemeriksaan dilakukan setiap setahun sekali oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Banyumas. **Kesimpulan** Semua sampel aman terhadap formalin. Saran agar masyarakat lebih berhati-hati dalam memilih makanan, tidak hanya melihat dari penampilan makanan yang menarik saja. Pedagang tidak menggunakan formalin pada pengawetan kikir. Pemeriksaan dan penyuluhan rutin tentang bahan tambahan pangan yang aman serta bahan yang dilarang untuk tambahan makanan oleh Dinas Kesehatan.

Kata kunci : Formalin ; kikir

Abstract

The misuse of formalin in food preservation process is still found in food products. POM in Jakarta along with West Jakarta Metro Police Department on March 11, 2016 have found 6 home industry of kikir(skin of cow) in Kalideres that use formaldehyde in the process of making kikir. Regulation of the Minister of Health of the Republic of Indonesia Number 33 of 2012 on Food Additives states that formaldehyde including one of prohibited substances used as food additives. The purpose of research was to determine whether there is formaldehyde contamination in kikir in the Wage Market Eastern District of Purwokerto of Banyumas regency. This research used descriptive method to describe the presence or absence of formaldehyde content in kikir at Wage market. The data collection was done by interviewing, observing, and examining kikir samples. The results showed that all samples contain no formalin with Physical characteristics all kikir were soggy and fishy. The process of making of kikir are same, the only difference was the making time used in the process of making. All Sellers have a good knowledge Surveillances for traders are conducted once in every year by the Department of Health Banyumas. All samples were considered safe formaline. The advice to the public are to be more careful in choosing food, not just by looking at the appearance of food alone. Traders not to use the formaldehyde in kikir preservation. Inspection and routine counseling about safe food additives and ingredients that are prohibited for food addition to be done by the Department of Health.

Keywords : Formalin, kikir

I. PENDAHULUAN

Tujuan pembangunan kesehatan menuju Indonesia Sehat 2025 adalah meningkatnya kesadaran, kemauan, dan kemampuan hidup sehat bagi setiap orang agar peningkatan derajat kesehatan masyarakat yang setinggi-tingginya dapat terwujud, melalui terciptanya masyarakat, bangsa dan negara Indonesia yang ditandai oleh penduduknya yang

hidup dengan perilaku dan dalam lingkungan sehat, memiliki kemampuan untuk menjangkau pelayanan kesehatan yang bermutu, secara adil dan merata, serta memiliki derajat kesehatan yang setinggi-tingginya di seluruh wilayah Republik Indonesia (Rencana Pembangunan Jangka Panjang Bidang Kesehatan 2005- 2025, h.33).

¹⁾ Email : ardini_silvi@ymail.com

²⁾ Email : dwibayukartiutami@gmail.com

Undang-Undang Nomor 18 tahun 2012 tentang pangan menjelaskan bahwa pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, 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 lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman. Makanan dan minuman yang dipergunakan untuk masyarakat harus didasarkan pada standar dan/atau persyaratan kesehatan. Makanan dan minuman yang tidak memenuhi ketentuan standar, persyaratan kesehatan, dan/atau membahayakan kesehatan dilarang untuk diedarkan, ditarik dari peredaran, dicabut izin edar dan disita untuk dimusnahkan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan (UU No. 39, 2009, h.41).

Formalin sering digunakan dalam proses pengawetan produk makanan, padahal formalin biasanya digunakan sebagai pembunuh hama, pengawet mayat, bahan desinfektan pada industri plastic, busa, dan resin untuk kertas. (Leni Herliani Afrianti, 2010, h.40).

Pemakaian formaldehida (formalin) pada makanan dapat menyebabkan keracunan pada tubuh manusia, dengan gejala sebagai berikut : sukar menelan, mual, sakit perut yang akut disertai muntah-muntah, mencret darah, timbulnya depresi susunan syaraf, atau gangguan peredaran darah. (F.G Winarno dan Titi Sulistyowati Rahayu. 1994, h.103). Gejala kronis orang yang mengonsumsi makanan yang mengandung formalin antara lain iritasi saluran pernafasan, muntah, pusing, rasa terbakar pada ditenggorokan serta dapat memicu kanker. (Leni Herliani Afrianti, 2010, h.40). Pada sejumlah penelitian klinis, iritasi pada mata, hidung, dan kerongkongan diperlihatkan oleh sukarelawan yang terpapar formaldehida dengan dosis 1.3 – 3,6 mg/m³ dalam waktu singkat (Alsuhendra dan Ridawati, 2013, h.215).

Kikil adalah kulit (kerbau, sapi atau kambing) bagian dalam yang dapat dimakan (Bahasa Indonesia, 2016). Kikil banyak digunakan di Asia terutama di Indonesia sebagai campuran dari bahan makanan. Kikil sangat digemari oleh masyarakat karena dapat diolah menjadi berbagai jenis hidangan makanan nusantara seperti sate, sup, soto dan masih banyak lagi. Kikil merupakan bahan makanan yang mudah membusuk sehingga *memerlukan* pengawetan kikil baik secara fisik maupun kimia (Yuli Yana, 2015)

Balai besar POM di Jakarta bersama Polres Metro Jakarta Barat pada tanggal 11 Maret 2015 melakukan Operasi gabungan Daerah untuk penertiban terhadap produsen Pangan Industri Rumah Tangga yang memproduksi kikil yang berada di daerah Kalideres Jakarta Barat. Ditemukan 6 home industri kikil yang menggunakan bahan yang dilarang (formalin) pada

proses pengolahan kikil, dengan barang bukti kikil dan air rendaman dilakukan uji laboratorium positif mengandung formalin (Balai POM Jakarta, 2015).

Pasar wage merupakan salah satu pasar yang menjual kikil. Letaknya yang strategis di Jalan Brigjen Katamsa Kecamatan Purwokerto Timur Kabupaten Banyumas. Pasar wage menjual berbagai macam kebutuhan manusia, seperti kebutuhan sandang dan pangan. Disamping itu dilokasi tersebut juga terdapat pedagang kikil yang berjumlah 5 orang. Kikil yang dijual berasal dari produksi sendiri, dan dari produsen berasal dari Majenang.

Berdasarkan survey pendahuluan yang telah dilakukan oleh peneliti pada kikil yang dijual di Pasar Wage, peneliti menemukan indikasi yang dimungkinkan sebagai tanda keberadaan formalin. Indikasi yang muncul antara lain tekstur kikil yang lebih kenyal, berwarna lebih cerah, permukaan cenderung kering dan tidak dihindangi oleh lalat.

Atas dasar uraian di atas penulis tertarik untuk mengadakan penelitian sebagai Karya tulis Ilmiah dengan judul “Studi Kandungan Formalin pada Kikil di Pasar Wage Kecamatan Purwokerto Timur Kabupaten Banyumas Tahun 2016”.

II. BAHAN DAN METODE

Pasar Wage merupakan pasar tradisional yang letaknya di tengah kota tepatnya di Kecamatan Purwokerto Timur, Pasar Wage baru telah selesai dibangun dan diresmikan pemakainnya pada tanggal 6 Maret 2012. Pasar ini menempati lahan sekitar 10.035 m². Terdapat 5 pedagang kikil yang berjualan di Pasar wage. Dari 5 pedagang kikil yang berjualan ada 2 pedagang yang memproduksi kikil sendiri yakni S dan T, sedangkan pedagang R, X, dan A mengambil dari pedagang S. Namun karena X data tidak lengkap maka dieliminasi sebagai sampel.

Cara mengumpulkan data berupa:

- Wawancara terhadap pedagang kikil untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan perilaku pedagang.
- Membeli dan mengirim sampel yang telah di beli ke laboratorium kesehatan daerah Banyumas.
- Mengamati ciri fisik kikil yang di jual oleh pedagang kikil yang di jual di Pasar Wage.

Analisis data dilakukan deskriptif yaitu membandingkan hasil dengan Peraturan Menteri Kesehatan nomor 033 tahun 2012 tentang bahan tambahan pangan.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

- Hasil pemeriksaan formalin pada kikil yang dijual di Pasar wage.

Sampel kikil yang diambil dalam penelitian ini adalah sebanyak 5 sampel dari pedagang kikil yang berjualan di pagi hari. Namun karena salah satu sampel datanya tidak lengkap maka yang digunakan hanya 4 sampel saja. Setelah membeli kikil yang di jual di Pasar Wage kemudian kikil dilakukan pengiriman sampel ke Laboratorium

Kesehatan Daerah Banyumas dan sebagian sampel di bawa pulang untuk diliat ciri fisik kikir yang dijual.

Table 4.1 Hasil pemeriksaan kandungan formalin pada kikir yang dijual di Pasar wage tahun 2016

No	Nama pedagang	Jumlah sampel	Hasil pemeriksaan formalin
1.	S	1	Negative
2.	A	1	Negative
3.	R	1	Negative
4.	T	1	Negative

Hasil pemeriksaan kandungan formalin pada kikir yang dijual di pasar wage menunjukkan 4 sampel dinyatakan negative tidak mengandung formalin sehingga aman di konsumsi.

b. Pemeriksaan ciri fisik kikir yang di jual di Pasar Wage

Penelitian secara fisik menggunakan indera peraba dan pencium yang dilakukan oleh 3 orang dari mahasiswa semester 6 Jurusan Kesehatan

No	Kode	Tekstur		Bau		Permukaan luar kikir		Tampak bersih	
		Kenyal	Tidak kenyal	Amis	Tidak amis	cenderung kering	cenderung agak basah	Ya	Tidak
1.	S	✓		✓				✓	
2.	A	✓		✓				✓	
3.	R		✓	✓		✓			✓
4.	T		✓	✓		✓			✓

Lingkungan .

Tabel 4.2 Hasil pemeriksaan ciri fisik kikir yang di jual di Pasar Wage.

Dari 4 sampel yang di teliti, aman mengandung formalin. Ciri – ciri kikir yang berformalin antara lain permukaannya cenderung kering, lebih kenyal,baunya tidak amis dan tampak lebih bersih, sedangkan ciri kikir yang baik cenderung basah dan amis (Balai POM Jakarta,2015).

c. Proses pembuatan kikir

Proses pembuatan kikir di tempat produksi kikir di salah satu produsen kikir, antara lain:

1. Pemotongan
Kikir yang berasal dari tempat pemotongan sapi biasanya berbentuk lembaran-lembaran kemudian dipotong-potong sesuai ukuran yang diinginkan.
2. Pembakaran
Pemabakaran kikir dilakukan hingga matang (\pm 5 menit).
3. Perendaman
Dari proses pembakaran kikir direndam dalam larutan air biasa.
4. Pembersihan
Setelah melalui proses perendaman kikir dibersihkan dengan cara dikerok.
5. Perebusan
Kikir yang sudah dibersihkan kemudian direbus hingga matang.
6. Perendaman

Kikir yang sudah matang kemudian direndam kembali ke dalam air \pm 12 jam untuk mengurangi bau.

7. Penirisan

Kikir yang sudah melalui proses perendaman kedua ditiriskan.untuk kikir bagian kaki sapi akan melalui proses penetelan(dipotong) sebelum akhirnya dijual

Pembuatan kikir yang dilakukan di produsen sama hanya waktu yang digunakan pada tahap pembuatannya yang berbeda.

d. Pengetahuan pedagang kikir di Pasar Wage

Table 4.3 Hasil wawancara pengetahuan penjual kikir tentang formalin

No	Nama pedagang	Nilai	Keterangan
1.	S	9	Baik
2.	A	9	Baik
3.	R	9	Baik
4.	T	10	Baik

Berdasarkan hasil wawancara yang di lakukan terhadap 4 pedagang, semua pedagang memiliki pengetahuan yang baik.

Pedagang sudah mengetahui bahwa formalin merupakan bahan terlarang yang tidak boleh di tambahkan ke dalam makanan karena akan memberikan dampak buruk bagi kesehatan. Formalin sering digunakan dalam proses pengawetan produk makanan, padahal formalin biasanya digunakan sebagai pembunuh hama, pengawet mayat, bahan desinfektan pada industry plastic, busa, dan resin untuk kertas (Leni Herliani Afrianti, 2010, h.40).

e. Pengawasan yang dilakukan oleh Pemerintah

Pengawasan yang dilakukan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Banyumas berupa pemeriksaan terhadap kikir yang dijual setiap tahun sebanyak 1 kali. Menurut Kepala Tata Usaha Pasar Wage, pelaksanaan pemeriksaan dilakukan menjelang lebaran. Pemeriksaan ini bertujuan untuk mengetahui apakah ada penggunaan bahan yang dilarang sebagai tambahan yang digunakan oleh pedagang terhadap kikir yang di jual. Apabila kikir yang di jual menggunakan bahan - bahan yang di larang maka petugas dari Dinas Kesehatan hanya memberikan sanksi berupa teguran .

IV.KESIMPULAN

Semua sampel yang di periksa dinyatakan negative mengandung formalin, dengan Ciri-ciri fisik cenderung basah dan amis . Proses pembuatan kikir yang dilakukan oleh pedagang sudah baik, sesuai dengan pembuatan kikir pada umumnya, yang membedakan hanya waktu yang digunakan dalam tahap proses pembuatannya. Tingkat pengetahuan yang dimiliki dari semua pedagang kikir baik. Pengawasan dari pemerintah yaitu berupa pemeriksaan terhadap kikir yang di jual oleh pedagang dilakukan setahun sekali oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Banyumas.

Saran sebaiknya Masyarakat lebih berhati-hati dalam memilih bahan makanan. Tidak memilih makanan yang penampilannya terlihat menarik karena kemungkinan makanan tersebut menggunakan bahan tambahan yang di larang. Para pedagang sebaiknya tidak menggunakan formalin pada kikir yang dijual. Pengawetan secara fisik saja cukup untuk mempertahankan keawetan kikir. Bahan tambahan pangan yang digunakan untuk daging antara lain nitrit, nitrat, dan kalium sorbat sehingga memungkinkan digunakan pada kikir.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih disampaikan kepada pihak Pasar Wage, Jurusan Kesehatan Lingkungan, dosen pembimbing Politeknik Kesehatan Kemenkes Semarang serta pihak-pihak yang terkait sehingga penelitian ini dapat terlaksanakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad Zall, 2015, *ini Bedanya, Kikir Berformalin dan Kikir Tanpa Formalin* di <http://www.galamedianews.com/nasional/12999/ini-bedanya-kikir-berformalin-dan-kikir-tanpa-formalin>.
- Alsuhendra dan Ridawati, 2013, *Bahan Toksik dalam Makanan*, Bandung :PT Remaja Indonesia.
- Bahasa Indonesia, 2016, *Arti,definisi, pengertian kikir*, di <http://www.bahasaindonesia.net/kikir>.
- Balai POM Jakarta, 2015, *Himbau untuk Waspada Kikir Berformalin melalui Acara Apa Kabar Indonesia* di <http://www.pom.go.id/mobile/index.php/view/berita/7937/Himbau-untuk-Waspada-Kikir-Berformalin-melalui-Acara-Apa-Kabar-Indonesia>.
- Balai POM Jakarta, 2015, *Berantas Kikir Berformalin*, http://www.pom.go.id/mobile/index.php/view/berita/7889/BERANTAS-KIKIL_BERFORMALIN.
- Depkes R.I, 2012,Peraturan Menteri Kesehatan RI nomor 033 tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan, Jakarta : Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Depkes R.I,2009, *Rencana Pembangunan Jangka Panjang Bidang Kesehatan* tahun 2005-2025, Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Dirjen PP&PL, 2010, *Kumpulan Modul Kursus Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*, Jakarta : Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- F.G Winarno dan Titi Sulistyowati Rahayu, 1994, *Bahan Tambahan Untuk Makanan dan Kontaminan*, Bogor: Pustaka Sinar Harapan.
- Heri D. J. Maulana, 2007, *Promosi Kesehatan*, Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Leni Herliani Afrianti, 2010, *Pengawet Makanan Alami dan Sintesis*, Bandung : Alfabeta.
- Radar nasional,2015, *UD Unggul Rasa, Jual Kikir Asli Tanpa Mengandung Bahan Berbahaya* di <http://radarnasional.com/ud-unggul-rasa-jual-kikir-asli-tanpa-mengandung-bahan-berbahaya>.
- Soekidjo Notoatmojo , 2007, *Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku*, Jakarta : PT Rineka Cipta.
- Supli Efendi, 2012, *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*, Bandung: Alfabeta.
- Undang- Undang nomor 18 tahun tahun 2012 tentang pangan
- Yuli Yana, 2012, *5 Manfaat Kikir Sapi Untuk Kesehatan* di <http://manfaat.co.id/manfaat-kikir-sapi>.