



Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Penyalahgunaan Formalin pada Makanan



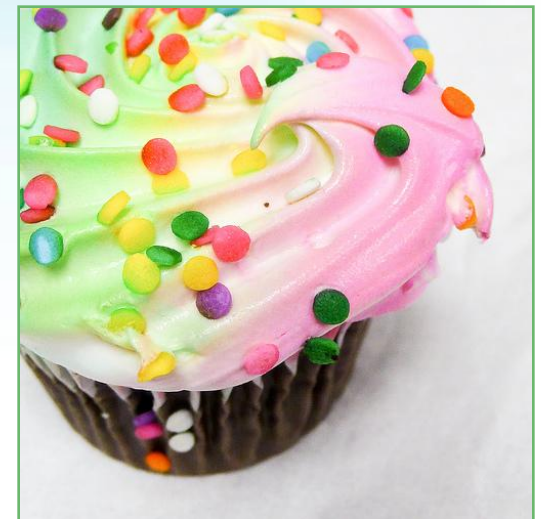
Disusun oleh :
Devi Diyas Sari
(08312244013)

PRODI PENDIDIKAN IPA
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM

2012

Permasalahan dalam wacana

1. Penggunaan formalin dalam makanan sebagai pengawet kian marak.
2. Penggunaan rhodamin B zat pewarna tekstil sebagai pewarna makanan dan minuman



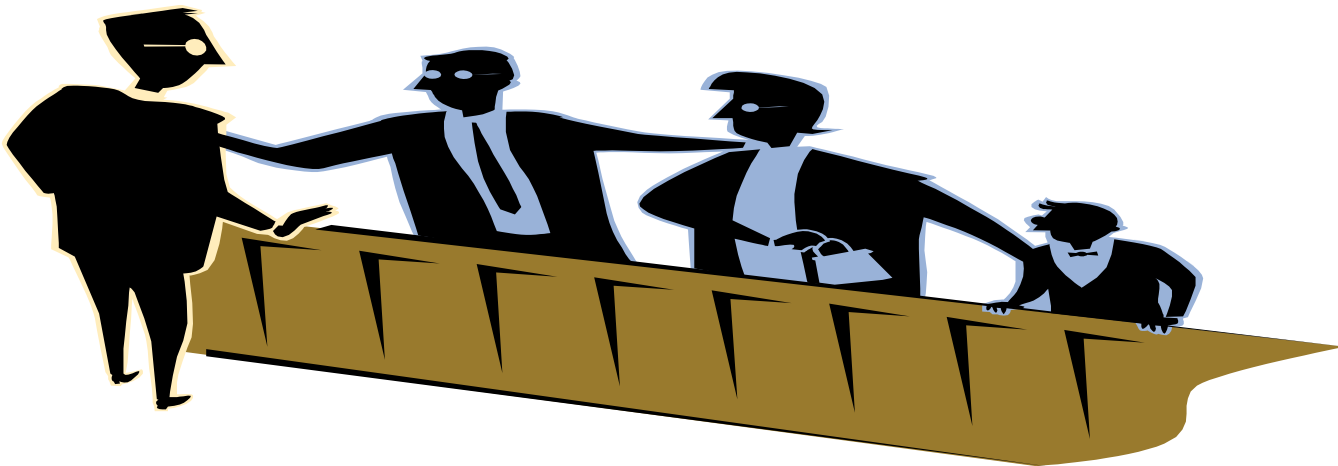
Pertanyaan terkait wacana

1. Apakah dampak yang ditimbulkan formalin dalam jangka waktu lama ?
2. Bagaimana upaya mengatasi penggunaan formalin dalam makanan ?
3. Bagaimana membedakan makanan berformalin dan tidak mengandung formalin?
4. Bahan kimia berbahaya apa saja yang dicampurkan produsen dalam makanan yang diproduksinya ?
5. dll

Penyebab Permasalahan

- Pedagang ingin mendapatkan keuntungan yang besar.
kasus : pengawetan dengan formalin
- Tingkat pengetahuan yang minim
- Bahan pengawet formalin dan boraks memiliki mutu yang bagus, harganya pun murah
- Konsumen cenderung membeli makanan yang murah, tanpa melihat kualitas.
- Sulit membedakan makanan yang mengandung dan tidak mengandung formalin, boraks.

- Mudahnya penjualan bahan kimia seperti boraks dan rhodamin B di pasaran
- Kurangnya pengawasan dari Lembaga pangan, untuk memantau peredaran makanan yang mengandung zat berbahaya



Senyawa atau Campuran Berbahaya bagi Kesehatan

- Siklambat
- Rhodamin B
- Boraks
- Formalin



Pengaruh Kesehatan

- Iritasi pada saluran pernapasan
- Muntah-muntah
- Pusing
- Rasa terbakar pada tenggorokan
- Bila terkena kulit menyebabkan kulit melepuh

Alasan Penggunaan

- Produk makanan lebih tahan lama , sehingga dapat menekan biaya produksi.
- Harga relatif murah
- Pengetahuan yang rendah mengenai dampak zat kimia tersebut bagi kesehatan

Dampak Lanjut dalam Jangka Lama

- Kerusakan hati, otak, limpa, pankreas, sistem susunan saraf pusat, iritasi lambung dan ginjal.
- Formalin akan meracuni tubuh, bereaksi secara kimia menekan seluruh fungsi sel dan penyebab kematian.

Solusi Alternatif

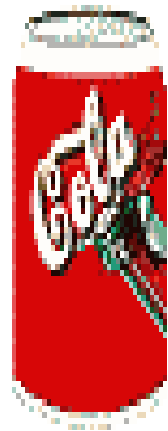
- Mengganti Formalin dengan pengawet alami seperti biji hapesong (kepayang), garam, kunyit, air bawang putih, air abu merang, ataupun asam sitrat.
- Menggunakan pewarna alami seperti kunyit, daun pandan, wortel, dan buah naga.
- Lebih cermat memilih makanan yang telah terdaftar di Badan POM RI

Lanjutan....

- Menggunakan BTP yang diizinkan sesuai persyaratan dan teknologi pengolahan pangan
- Pengawasan ketat dan berkesinambungan dari Badan POM
- Pengadaan penyuluhan keamanan pangan

Kesimpulan

- Kualitas produk pangan di wilayah Jakarta kurang terjamin karena mengandung zat kimia berbahaya yang dapat menimbulkan berbagai penyakit.



Thank you

ZWANI.COM

