Karya Kesehatan Journal of Community Engagement
https://stikesks-kendari.e-journal.id/K2JCE
Volume 02 | Nomor 01| JANUARI | 2021
E-ISSN : On Process

Pelatihan Pengenalan Zat Berbahaya Formalin Pada Ikan Konsumsi

Tahiruddin[1], Diah Indriastuti[2], Habib Ihnsan M[3]
[1,2]Prodi Sarjana Keperawatan, STIKes Karya Kesehatan
[3] Prodi S1 Gizi, STIKes Karya Kesehatan

Korespodensi
Tahiruddin
Prodi Sarjana Keperawatan, STIKes Karya Kesehatan
Email: Tahiruddink3@gmail.com

Kata Kunci : Bahaya, Ikan konsumsi, Formalin.
Keywords: *Danger, Fish consumption, Formalin.*

Abstrak. Penggunaan pengawet bahan kimia berbahaya formalin semakin marak. Tujuan penambahan zat tersebut adalah meningkatkan kualitas daya simpan. bahaya formalin dalam jangka pendek (akut) adalah apabila tertelan maka mulut, tenggorokan dan perut terasa terbakar, nyeri jika menelan, mual, muntah dan diare, serta tidak sadar hingga koma. Tujuan pengabdian ini adalah menyebarluaskan informasi tentang bahaya formalin pada makanan bagi masyarakat wilayah kecamatan Poasia. Pengabdian ini adalah menggunakan metode pelatihan tentang bahaya formalin pada bahan makanan. Pengabdian diikuti oleh 18 peserta dengan antusias peserta mendokumentasikan dalam bentuk video secara pribadi kegiatan pengabdian untuk disebarkan ke saudara dan tetangga.

Abstract. *The use of hazardous chemical preservatives formaldehyde is increasingly widespread. The purpose of adding these substances is to improve the quality of shelf life. The danger of formalin in the short term (acute) is that if swallowed, the mouth, throat and stomach will burn, pain when swallowing, nausea, vomiting and diarrhea, and unconsciousness to coma. The purpose of this service is to disseminate information about the dangers of formaldehyde in food for the people of the Poasia sub-district. This service is using training methods about the dangers of formaldehyde in foodstuffs. The service was attended by 18 participants enthusiastically, the participants documented in the form of videos personally the service activities to be distributed to relatives and neighbors.*

Pendahuluan

Penggunaan formalin sebagai bahan pengawet dalam produk makanan masih marak hingga saat ini.[1] Kelemahan para konsumen saat ini adalah hanya melihat tampilan makanan ketika membeli. Kelemahan tersebut dimanfaatkan oleh para produsen dengan menambahkan Bahan Tambahan Pangan (BTP) atau Bahan Tambahan Makanan (BTM) pada pemenuhan selera konsumen. Tujuan penambahan zat tersebut adalah meningkatkan kualitas daya simpan.[2,3] Pada dasarnya bahan makanan yang mengandung kadar air yang tinggi tidak tahan untuk disimpan lama. Hal ini memicu produsen industri kecil menengah dan industri rumah tangga untuk menggunakan pengawet.[4]

Salah satu BTP yang sering disalah gunakan formalin. Formalin merupakan desinfektan kuat yang berupa larutan formaldehid 35-40% sangat berbahaya jika terhirup, terabsorpsi melalui kulit atau termakan.[5] Iftriani, Wahyuni, dan Amin melaporkan bahwa di salah satu pasar tradisional Kota Kendari Provinsi Sulawesi Tenggara ditemukan sampel tahu yang positif mengandung formalin berkadar 82,5 ppm atau setara dengan 82,5 mg/kg.[6] Formalin biasanya digunakan sebagai pembunuh hama, pengawet mayat, bahan desinfektan pada industri plastik, busa, dan resin untuk kertas.[7]

Penggunaan pengawet bahan kimia berbahaya formalin semakin marak disebabkan karena bahan pengganti pengawet tersebut kurang tersedia.Selain itu peredaran bahan kimia

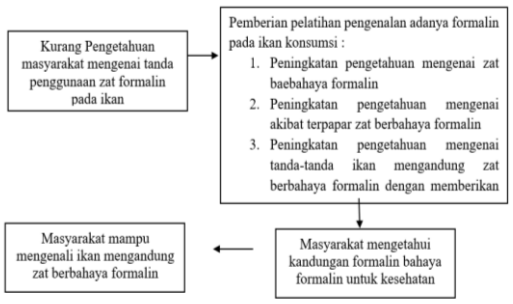
berbahaya tidak terkontrol dengan baik dan dapat diperoleh dengan harga murah.[8] Formalin dapat menyebabkan iritasi mata, hidung, dan tenggorokan.[5] Iftriani, Wahyuni, dan Amin mempertegas bahwa bahaya formalin dalam jangka pendek (akut) adalah apabila tertelan maka mulut, tenggorokan dan perut terasa terbakar, nyeri jika menelan, mual, muntah dan diare, serta tidak sadar hingga koma. Efek dari formalin juga dapat menjadi karsinogenik (menahun) menyebabkan terjadinya kerusakan hati, limpa, pankreas, susunan syaraf pusat, ginjal, kanker dan berujung pada kematian.[6]

Tingkat pengetahuan yang rendah tentangbahan pengawet menjadi faktor dominan dalampraktek penggunaan formalin.[1] Situasi tersebut menjadi ancaman serius bagi para konsumen. Keamanan makanan dari BTP atau BTM menjadi rendah. Berdasarkan hal tersebut, maka perlu dilakukan pelatihan pengenalan formalin pada bahan mankanan.

Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk Menyebarluaskan informasi tentang bahaya formalin pada ikan konsumsi bagi masyarakat wilayah kerja Pukesmas Poasia, Mengidentifikasi pengetahuan masyarakat tentang bahaya formalin bagi kesehatan sebelum diberi pelatihan tentang bahaya zat berbahaya formalin pada ikan konsumsi bagi masyarakat wilayah kerja Pukesmas Poasia, Mengidentifikasi pengetahuan masyarakat tentang bahaya formalin bagi kesehatan sesudah diberi diberi pelatihan tentang bahaya zat berbahaya formalin pada ikan konsumsi bagi masyarakat wilayah kerja Pukesmas Poasia.

Metode

Metode yang akan digunakan pada kegiatan ini adalah tindakan preventif dengan pemberian pelatihan tentang zat berbahaya formalin pada ikan konsumsi bagi masyarakat. Adapun proses pelaksanaan pengabdian dapat dilihat pada bagan di bawah ini :



Gambar 1. Metode Pelaksanaan Pengabdian

Hasil dan Pembahasan

Pelatihan ini dilaksanakan di wilayah Kecamatan Poasia Kota Kendari dan akan tepatnya di Rt 036 Rw 01 Kelurahan Anduonohu Kecamatan Poasia berlangsung pada tanggal 20 Desember 2020. Peserta pengabdian kali ini adalah masyarakat di Rt 036 Rw 01 Kelurahan Anduonohu Kecamatan Poasia.

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini mengalami penundaan akibat adanya pandemi covid-19, pelaksanaan dengan tetap memperhatikan protokol kesehatan. Perwakilan dari pemerintah setempat dihadiri oleh Tokoh Masyarakat setempat. Kendala yang dihadapi dalam pelaksanaan adalah beberapa wilayah target yang dijadikan sasaran pengabdian menyatakan ketidaksiapan karena ada kegiatan warga bersama pada waktu yang ditawarkan oleh tim pengabdi. Sehingga, tim pengabdi melaksanakan pengabdian dengan melakukan pergantian lokasi pengabdian sebanyak 3 kali.

Kekuatan dalam hal sumber daya adalah warga bersedia menyediakan konsumsi karena dilaksanakan bersamaan dengan kegiatan arisan ibu-ibu. Warga berencana akan memberitahukan kepada keluarga, saudara dan tetangga yang tidak dapat hadir mengenai materi pengabdian kali ini. Warga merasa pengabdian kali ini sangat bermanfaat karena pemahaman mengenai tanda-tanda ikan berbahan zat berhaya menurut pengalamnya adalah salah. Setelah mengikuti pelatihan ini masyarakat memiliki pemahaman yang benar bahwa ikan yang segar masih kenyal bukan yang sudah keras, mata keruh dan ingsang yang memutih.

Kekuatan dalam halm sumber daya manusia adalah tim pengabdi memiliki disiplin ilmu yang berbeda-beda namun sangat mendukung pengabdian. Ilmu Biomedik yang dimiliki oleh Ketua Pengabdi (Tahiruddin, S.Kep., M.Sc) digunakan untuk menjelaskan mengenai pengenalan dan bahaya zat formalin. Ilmu Gizi yang dimiliki oleh Anggota tim pengabdi (Habib Ihsan M., S.Gz., M.Gizi) digunakan untuk menjelaskan kebutuhan makanan sehat pada manusia. Sedangkan Ilmu Keperawatan Komunitas anggota tim Pengabdi (Diah Indriastuti, S.Kep., Ns., M.Kep) digunakan untuk menjelaskan mengenai tindakan preventif untuk meningkatkan upaya kesadaran masyarakat mengenali tanda ikan berformalin yang mempengaruhi kesehatan keluarga.

.

Daftar Rujukan

1. Arumsari Gp, Krianto T, Ispriyono B. Perilaku Penggunaan Formalin Pada Pedagang Dan Produsen Mie Basah Dan Tahu Di Provinsi Dki Jakarta. J Kesehat Masy Andalas. 2017;11(1):39–48.
2. Puspawiningtyas E, Pamungkas Rb, Hamad A. Upaya Meningkatkan Pengetahuan Bahan Tambahan Pangan Melalui Pelatihan Deteksi Kandungan Formalin Dan Boraks. Jppm. 2017;1(1):46–51.
3. Harsojo, I. K. Penggunaan Formalin Dan Boraks Serta Kontaminasi Bakteri Pada Otak-Otak. J Iptek Nukl Ganendra. 2012;16(1):9–17.
4. Kuntum Khaira. Pemeriksaan Formalin Pada Tahu Yang Beredar Di Pasar Batusangkar Menggunakan Kalium Permanganat (Kmno4) Dan Kulit Buah Naga. 2012;(033).
5. Saptarini Nm, Wardati Y, Usep Supriatna. Deteksi Formalin Dalam Tahu Di Pasar Tradisional Purwakarta. J Penelit Sains Teknol. 2011;12(1):37–44.
6. Iftriani I, Wahyuni S, Amin H. Analisis Kandungan Bahan Pengawet Formalin Pada Tahu Yang Diperdagangkan Dipasar Tradisional Kota Kendari (Pasar Panjang, Pasar Anduonohu, Pasar Basah Dan Pasar Baruga). J Sains Dan Teknol Pangan. 2016;1(2):125–30.
7. Falahudin I, Pane Er, Kurniati N. Uji Kandungan Boraks Pada Pempek Lenjer Yang Dijual Di Kelurahan Pahlawan. J Biota. 2016;2(2):143–50.
8. Tatuh Ha, Rorong J, Sudewi S. Analisis Kandungan Formalin Pada Berbagai Jenis Ikan Di Kota Manado. Pharmaconjurnal Ilm Farm – Unsrat. 2016;5(4):162–7.