

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURUN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN

Laporan Tugas Akhir, Juni 2022
Beny Dermawan

Gambaran Penggunaan Formalin Pada Ikan Asin Di Pulau Pasaran Kota Bandar Lampung Tahun 2022

xv + 55 halaman + 3 gambar + 4 tabel + 3 lampiran

RINGKASAN

Pada saat ini masih banyak ditemukan penggunaan bahan pengawet yang dilarang untuk digunakan dalam pangan dan berbahaya bagi kesehatan. formalin dapat bereaksi secara kimia dengan hampir semua zat didalam sel tubuh sehingga menekan fungsi sel dan menyebabkan kematian sel. Apabila formalin yang tercampur dalam makanan termakan, maka dapat menyebabkan keracunan pada tubuh manusia.

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui penyebab penggunaan formalin pada ikan asin di Pulau Pasaran Kota Bandar Lampung. Penelitian ini bersifat deskriptif, yaitu menggambarkan tentang penggunaan formalin pada ikan asin di Pulau Pasaran Kota Bandar Lampung. Sampel penelitian ini adalah seluruh kelompok pembuat ikan asin di Pulau Pasaran Kelurahan Kota Karang Kecamatan Teluk Betung Timur.

Hasil penelitian yang didapat yaitu proses pembuatan ikan asin dari seluruh kelompok pembuatan ikan asin pulau pasaran menggunakan proses yang sama, diketahui dari 49 orang untuk pengetahuan tentang formalin masih banyak yang menjawab tidak tahu, dan diketahui dari hasil pemeriksaan di laboratorium Jurusan Kesehatan Lingkungan didapatkan 3 sampel yang mengandung formalin dari 5 sampel yang diperiksa. Saran dalam penelitian ini adalah pengawasan terhadap makanan yang mengandung bahan berbahaya wajib ditinjau secara berkala oleh Dinas Kesehatan bekerja sama dengan BPOM agar konsumen merasa aman untuk mengkonsumsi makanan olahan, kepada para pembuat ikan asin sebenarnya ada beberapa alternatif lain selain menggunakan formalin yaitu salah satunya chitosan, Dinas Kesehatan bekerja sama dengan BPOM dibantu puskesmas setempat perlu mengadakan penyuluhan dan pendampingan secara rutin yang berkaitan dengan pengolahan makanan yang baik dan benar agar para pembuat ikan asin mengedepankan kualitas produk yang dihasilkan tanpa ada efek samping yang membahayakan bagi para konsumen serta untuk masyarakat agar lebih pandai dan jeli dalam memilih ikan asin yang dikonsumsi tidak mengandung formalin dengan meningkatkan wawasan mengenai perbedaan ikan asin yang mengandung formalin.

Kata kunci : Ikan Asin, Formalin, Pengetahuan

Daftar bacaan : 25 (1989-2021)

POLYTECHNIC OF HEALTH TANJUNGPUR
DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH

Final Task Report, June 2022
Beny Dermawan

Overview of the use of formalin in salted fish on Pasaran Island Bandar Lampung City in 2022
xv + 55 pages + 3 picture + 4 table + 3 attachments

ABSTRACT

At this time there are still many uses of preservatives that are prohibited for use in food and are harmful to health. Formalin can react chemically with almost all substances in the body's cells, thereby suppressing cell function and causing cell death. If the formalin mixed in food is eaten, it can cause poisoning in the human body.

The purpose of this study was to determine the cause of the use of formalin in salted fish on Pasaran Island, Bandar Lampung City. This research is descriptive, which describes the use of formalin in salted fish on Pasaran Island, Bandar Lampung City. The sample of this study was the entire group of salted fish producers on Pasaran Island, Karang Village, Teluk Betung Timur District.

The results obtained are the process of making salted fish from all groups of salted fish making in Pasar Island using the same process, it is known that from 49 people for knowledge of formalin there are still many who answered they don't know, and it is known from the results of examinations in the laboratory of the Department of Environmental Health that 3 samples were obtained. containing formalin from 5 samples examined. Suggestions in this study are that the supervision of foods containing hazardous materials must be reviewed periodically by the Health Service in collaboration with BPOM so that consumers feel safe to consume processed foods, to salted fish makers there are actually several other alternatives besides using formalin, one of which is chitosan, The Health Office in collaboration with BPOM assisted by local health centers needs to hold regular counseling and assistance related to good and correct food processing so that salted fish makers prioritize the quality of the products produced without any harmful side effects for consumers and for the community to be smarter and be observant in choosing salted fish consumed that does not contain formalin by increasing knowledge about the differences in salted fish that contain formalin.

Keywords : Salted Fish, Formalin, Knowledge
Reading list : 25 (1989-2021)