

## Informasi Tentang Racun Pada Bahan Makanan Yang Dikonsumsi Oleh Masyarakat

### Bahan Berbahaya pada Makanan

#### 1. Formalin

- Apa itu Formalin?

Formalin adalah larutan yang tidak berwarna dan baunya sangat menusuk. Formalin biasanya digunakan sebagai bahan perekat untuk kayu lapis dan desinfektan untuk peralatan rumah sakit serta untuk pengawet mayat. Formalin dilarang digunakan untuk pengawet pangan.

- Bahaya Formalin?

Formalin sangat bahaya jika terhirup, mengenai kulit dan tertelan. Jika terhirup dapat menyebabkan iritasi saluran pernapasan. Jika mengenai kulit dapat menyebabkan luka bakar, reaksi alergi. Jika tertelan akan menyebabkan rasa terbakar pada mulut, tenggorokan dan perut, sakit menelan, mual dan muntah, sakit kepala, kejang hingga koma. Dapat pula merusak hati, jantung, otak, ginjal, syaraf. Konsumsi dalam jangka panjang akan menyebabkan kanker. Jika tertelan formalin sebanyak 30 ml (3 sendok makan) menyebabkan kematian. Beberapa penyalahgunaan formalin pada pangan diantaranya :mie basah, tahu, ikan segar, dan ikan kering.

- Kenali ciri-ciri pangan mengandung formalin

Ciri-ciri mie basah berformalin :

Tidak lengket, lebih mengkilat, bau menyengat khas formalin. Bertahan lebih dari 1 (satu) hari pada suhu ruang / suhu kamar.

Ciri-ciri tahu berformalin :

Tahu dengan bau menyengat khas formalin, tidak mudah hancur. Bertahan lebih dari 1 (satu) hari dari suhu ruang / suhu kamar.

Ciri-ciri ikan asin, ikan segar, dan daging segar berformalin :

Tidak dihinggapi lalat, bau menyengat khas formalin.

#### 2. Boraks

- Apa itu Boraks?

Boraks adalah senyawa berbentuk Kristal putih tidak berbau dan stabil pada suhu dan tekanan normal. Boraks merupakan senyawa kimia dengan nama Natrium Tetraborat ( $\text{Na}_2\text{B}_4\text{O}_7 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$ ) jika larutan dalam air akan menjadi natrium hidroksida dan asam borat ( $\text{H}_3\text{BO}_3$ ) salah satu bentuk turunan boraks yang sering disalahgunakan untuk pangan dan bleng. Borak satau asamboraks biasanya digunakan untuk bahan pembuat deterjen, mengurai kesadahan air dan antiseptic. Boraks dilarang digunakan untuk pangan

- Bahaya Boraks?

Boraks sangat bahaya jika terhirup, mengenai kulit, mata dan tertelan. Akibat yang ditimbulkan dapat berupa iritasi pada kulit dan mata, mual, sakit kepala, nyeri hebat pada perut bagian atas. Jika dikonsumsi dalam jangka panjang akan menyebabkan kerusakan ginjal, kegagalan system sirkulasi akut bahkan kematian. Konsumsi boraksn 5-10 gram oleh anak-anak dapat menyebabkan shock dan kematian. Beberapa penyalahgunaan boraks dalam pangan di antaranya bakso, cilok, lontong, kerupuk gendar.

- Kenali Ciri-ciri pangan mengandung Boraks

Ciri-ciri mie basah, bakso, lontong, cilok, dan otak-otak mengandung boraks :

Tekstur sangat kenyal, tidak lengket / tidak mudah putus.

Ciri-ciri kerupuk rambak dari tepung, gendar mengandung Boraks :

Tekstur sangat renyah, terasa getir

### 3. Rhodamin B dan Methanil Yellow

- Apa itu Rhodamin B?

Rhodamin B adalah pewarna sintesis berbentuk serbuk Kristal merah keunguan dan dalam larutan akan berwarna merah terang berpendar. Rhodamin B biasa digunakan untuk industry tekstil dan kertas. Rhodamin B dilarang digunakan untuk pewarna pangan.

- Apa itu Methanyl Yellow?

Methanyl Yellow atau kuning metanil adalah zat warna sintetis berwarna kuning kecoklatan dan berbentuk padat atau serbuk yang digunakan untuk pewarna tekstil (kain) dan cat. Methanyl yellow dilarang digunakan untuk pangan.

- Bahaya Rhodamin B dan Methanyl Yellow?

Bahaya akut Rhodamin B dan Methanyl Yellow bila tertelan dapat menyebabkan iritasi pada saluran pencernaan. Jika terpapar pada bibir pecah-pecah, kering, gatal, bahkan kulit bibir terkelupas. Bahaya kronis akibat konsumsi dalam jangka panjang menyebabkan gangguan fungsi hati, gangguan kandung kemih, bahkan kanker. Beberapa penyalahgunaan Rhodamin B dan Methanyl Yellow pada pangan, antarlain :kerupuk, terasi, gulali, sirup berwarna merah.

### 4. Kenali Ciri-ciri pangan mengandung Rhodamin B dan Methanyl Yellow

- a. Warna merah mencolok (Methanyl Yellow) dan cenderung berpendar
- b. Banyak memberikan titik warna tidak merata

### Cara Cerdas Memilih Jajanan Sehat

1. Membeli makanan di tempat yang bersih, jauh dari tempat sampah, terhindar dari pencemaran debu, serangga, lalat, tikus, kecoa, dan lain-lain

2. Membeli makanan dari penjual yang sehat dan bersih, rapi, serta tidak langsung menyentuh makanan.
3. Memilih makanan yang cara pengolahan dan tempat penyimpanannya bersih serta tertutup.
4. Membeli makanan yang dikemas dengan kemasan yang khusus untuk makanan
5. Makanan yang menggunakan bahan yang aman (bebas formalin, boraks, pewarna rhodamine B, dan methanyl yellow)
6. Memilih minuman yang dibuat dari air matang

### Kenali Makanan Yang Aman!!!

1. Makanan yang aman dari bahaya biologis (mikroba) dengan ciri-ciri :
  - Terlihat bersih
  - Kemasan makanan tidak rusak
  - Tidak basi / berbau, berjamur / berlendir
  - Fisik tidak berubah
2. Makanan yang aman dari bahaya kimia, yaitu :
  - Tidak terlalu kenyal, keras, gosong
  - Tidak terasa pahit / getir
  - Tidak berwarna yang menyolok
  - Tidak dibungkus dengan kertas bekas / koran / tas plastic kresek hitam
  - Tidak menggunakan bahan Tambahan Pangan (BTP) berlebihan

### AIR MINUM AMAN

Air Minum adalah air yang melalui pengolahan atau tanpa pengolahan yang memenuhi syarat kesehatan dan dapat langsung diminum. Air Minum digunakan untuk keperluan untuk keperluan minum, masak, mencuci peralatan makan dan minum, mandi, mencuci bahan baku pangan yang akan dikonsumsi, peturasan, dan ibadah.

Standar baku mutu kesehatan lingkungan media Air Minum dituangkan dalam parameter yang menjadi acuan Air Minum aman. Parameter yang dimaksud meliputi parameter fisik, parameter mikrobiologi, parameter kimia serta radioaktif. Dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 2 Tahun 2023 tentang Pelaksanaan Peraturan Pemerintah No 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan, Standar baku mutu kesehatan lingkungan media Air Minum ini sebagai acuan bagi penyelenggara Air Minum, petugas sanitasi lingkungan di Puskesmas, dinas kesehatan provinsi, dinas kesehatan kabupaten/kota, dan pemangku kepentingan terkait.

Upaya penyehatan dilakukan melalui pengamanan dan pengendalian kualitas Air Minum yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas Air Minum memberikan manfaat yang signifikan bagi kesehatan masyarakat.

Sasaran untuk penetapan standar baku mutu kesehatan lingkungan media Air Minum diperuntukkan bagi penyelenggara dan produsen/penyedia/penyelenggara Air Minum yang dikelola dengan jaringan perpipaan, bukan jaringan perpipaan, dan komunal, baik institusi maupun non institusi di Permukiman, Tempat Kerja, Tempat Rekreasi serta Tempat dan Fasilitas Umum. Sasaran tersebut di atas harus memeriksakan seluruh parameter wajib. Parameter wajib tercantum dalam Tabel 1.

Tabel 1. Parameter Wajib Air Minum

No	Jenis Parameter	Kadar maksimum yang diperbolehkan	Satuan	Metode Pengujian
	<b>Mikrobiologi</b>			
1	<i>Escherichia coli</i>	0	CFU/100ml	SNI/ APHA
2	<i>Total Coliform</i>	0	CFU/100ml	SNI/ APHA
	<b>Fisik</b>			
3	Suhu	Suhu udara $\pm 3$	oC	SNI/APHA
4	<i>Total Dissolve Solid</i>	<300	mg/L	SNI/APHA
5	Kekeruhan	<3	NTU	SNI atau yang setara
6	Warna	10	TCU	SNI/APHA
7	Bau	Tidak berbau	-	APHA
	<b>Kimia</b>			
8	pH	6.5 – 8.5	-	SNI/APHA
9	Nitrat (sebagai NO <sub>3</sub> ) (terlarut)	20	mg/L	SNI/APHA
10	Nitrit (sebagai NO <sub>2</sub> ) (terlarut)	3	mg/L	SNI/APHA
11	Kromium valensi 6 (Cr <sup>6+</sup> ) (terlarut)	0,01	mg/L	SNI/APHA
12	Besi (Fe) (terlarut)	0.2	mg/L	SNI/APHA
13	Mangan (Mn) (terlarut)	0.1	mg/L	SNI/APHA

14	Sisaklor (terlarut)	0,2-0,5 dengan waktukontak 30 menit	mg/L	SNI/APHA
15	Arsen (As) (terlarut)	0.01	mg/L	SNI/APHA
16	Kadmium (Cd) (terlarut)	0.003	mg/L	SNI/APHA
17	Timbal (Pb) (terlarut)	0.01	mg/L	SNI/APHA
18	Flouride (F) (terlarut)	1.5	mg/L	SNI/APHA
19	Aluminium (Al) (terlarut)	0.2	mg/L	SNI/APHA

Oleh karena itu, air minum harus memenuhi syarat-syarat kesehatan, baik fisik, kimia, radioaktif maupun mikrobiologis agar tidak menimbulkan gangguan kesehatan. Agar air minum aman dikonsumsi, diperlukan pengolahan air untuk menghilangkan cemaran mikroba atau menurunkan kadar bahan tercemar sesuai standar yang ditetapkan. Selain itu air minum harus dalam keadaan terlindung dari pencemaran, binatang pembawa penyakit serta tempat perkembangbiakan vektor, aman dari kemungkinan kontaminasi, harus memenuhi prinsip hygiene dan sanitasi dalam pengolahan, pewadahan dan penyajiannya.