

Periode : Semester Ganjil
Tahun 2023
Skema Penelitian : Mandiri
Tema RIP Penelitian : Kesehatan dan Kesejahteraan; Serta Penghapusan Kemiskinan dan Kelaparan

**LAPORAN AKHIR PROGRAM
PENELITIAN**

**DETEKSI BAHAN TAMBAHAN MAKANAN BERBAHAYA PADA JAJANAN
MAKANAN TAKJIL PADA BULAN RAMADHAN**



Oleh :

Ahmad Irfandi, SKM., MKM	(0322049201) (Ketua)
Meithyra Melviana Simatupang	(0316059301) (Anggota)
Erna Veronika, SKM., MKM	(0315049202) (Anggota)
Veza Azteria S.Si, M.Si	(1129108701) (Anggota)
Vina Komala	20190301121 (Mahasiswa)
Aina Azzahra	20190301217 (Mahasiswa)
Jeni Puspita Sari	20200301008 (Mahasiswa)
Hanita Rahmadani	20200301013 (Mahasiswa)
Naida Sela Edina	20200301011 (Mahasiswa)

**FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ESA UNGGUL
TAHUN 2023**

**Lamar Pengesahan Laporan Akhir
Program Penelitian
Universitas Esa Unggul**

1. Judul Kegiatan Penelitian	: DETEKSI BAHAN TAMBAHAN MAKANAN BERBAHAYA PADA JAJANAN MAKANAN TAKJIL PADA BULAN RAMADHAN
2. Nama Mitra Sasaran	: Diskon Kota Bekasi
3. Ketua Tim	
a. Nama Lengkap	: AHMAD IRFANDI, SKM, MM
b. NIDN	: 0322049201
c. Jabatan Fungsional	: Lektor (200)
d. Fakultas/ Program Studi	: Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan /Progam Studi Kesehatan Masyarakat
e. Bidang Keahlian	: KESEHATAN MASYARAKAT
f. Nomor Telepon/ HP	: 085270471392
g. Email	: ahmad.irfandi@esaunggul.ac.id
4. Jumlah Anggota Dosen	: 2 orang
5. Jumlah Anggota Mahasiswa	: -
6. Lokasi Kegiatan Mitra	
Alamat	Jl. Kalibaru Timur No.87, RT.004/RW.008, Harapan Mulya, Kecamatan Medan Satria, Kota Bks, Jawa Barat 17145
Kabupaten/ Kota	KOTA BEKASI
Provinsi	JAWA BARAT
7. Periode/ Waktu Kegiatan	: 7 Agustus 2023 sd 31 Desember 2023
8. Luaran yang Dihariskan	: Jurnal Nasional terakreditasi Sinta 3
9. Usulan/ Realisasi Anggaran	
a. Dana Mandiri	: 5.000.000
b. Sumber Dana Lain (1)	: 5.000.000

Jakarta, 27 Juni 2024

Ketua Peneliti,

(AHMAD IRFANDI, SKM, MM)
NIDN/NK: 0322049201

Menyetujui,
Dekan Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan

Mengesahai,
Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian
Masyarakat Universitas Esa Unggul



(Prof. Dr. APRILITA RINA YANTI EFF,
M.Biomed, Apo)
NIP/NIK. 215020572

(LARAS SITOAYU, S.Gz, M.K.M)
NIK. 215060596

Lampiran 2 Daftar Tim Pelaksana

Daftar Tim Pelaksana Penelitian Universitas Esa Unggul

1. Ketua Pelaksana

Nama	:	Ahmad Irfandi, SKM., MKM
NIDN	:	0322049201
Jabatan Fungsional	:	Lektor (200)
Fakultas / Prodi	:	FIKES/KESMAS
Tugas	:	<ul style="list-style-type: none">1. Membuat proposal penelitian2. Mengurus Perizinan dengan Mitra3. Melakukan Survey Pendahuluan4. Membuat kuesioner5. Melakukan pengumpulan data6. Menganalisi Data7. Menyusun Laporan Akhir8. Publikasi Ilmiah

2. Anggota 1

Nama	:	Meithyra Melviana Simatupang, SKM., MKM
NIDN	:	0316059301
Jabatan Fungsional	:	Asisten Ahli
Fakultas / Prodi	:	FIKES/KESMAS
Tugas	:	<ul style="list-style-type: none">1. Melakukan pengumpulan data2. Menyusun Laporan Akhir3. Publikasi Ilmiah

3. Anggota 2

Nama	:	Erna Veronika, SKM., MKM
NIDN	:	0315049202
Jabatan Fungsional	:	Lektor (200)
Fakultas / Prodi	:	FIKES/KESMAS
Tugas	:	<ul style="list-style-type: none">1. Melakukan pengumpulan data2. Menyusun Laporan Akhir3. Publikasi Ilmiah

4. Anggota 3

Nama	:	Veza Azteria, S.Si., M.Si
NIDN	:	1129108701
Jabatan Fungsional	:	Lektor (200)
Fakultas / Prodi	:	FIKES/KESMAS
Tugas	:	<ul style="list-style-type: none">1. Melakukan pengumpulan data2. Menyusun Laporan Akhir3. Publikasi Ilmiah

5. Mahasiswa 1

Nama	:	Vina Komala
NIM	:	20190301121
Fakultas / Prodi	:	FIKES/KESMAS
Tugas	:	<ul style="list-style-type: none">1. Mengurus Perizinan dengan Mitra2. Melakukan Survey Pendahuluan

3. Melakukan pengumpulan data
6. **Mahasiswa 2**
- Nama : Aina Azzahra
NIM : 20190301217
Fakultas / Prodi : FIKES/KESMAS
Tugas 1. Mengurus Perizinan dengan Mitra
2. Melakukan Survey Pendahuluan
3. Melakukan pengumpulan data
7. **Mahasiswa 3**
- Nama : Jeni Puspita Sari
NIM : 20200301008
Fakultas / Prodi : FIKES/KESMAS
Tugas Melakukan pengumpulan data
8. **Mahasiswa 4**
- Nama : Hanita Rahmadani
NIM : 20200301013
Fakultas / Prodi : FIKES/KESMAS
Tugas Melakukan pengumpulan data
9. **Mahasiswa 5**
- Nama : Naida Sela Edina
NIM : 20200301011
Fakultas / Prodi : FIKES/KESMAS
Tugas Melakukan pengumpulan data

DAFTAR ISI

BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.4.1 Manfaat Bagi Peneliti.....	5
1.4.2 Manfaat Bagi Dinkes Kota Bekasi.....	5
1.4.3 Manfaat Bagi Masyarakat	5
BAB II RENSTRA DAN PETA JALAN PENELITIAN PERGURUAN TINGGI...6	
2.1 Renstra Penelitian Perguruan Tinggi	6
2.2. <i>Road Map</i> Penelitian.....	6
BAB III Tinjauan Pustaka dan Landasan Teori.....8	
3.1 Tinjauan Pustaka	8
3.2 Tinjauan Teori.....	9
3.2.1 Bahan Tambahan Pangan	9
3.2.2 Bahan Tambahan Pangan Berbahaya	9
BAB IV METODE PENELITIAN	15
4.1 Kerangka Konsep Penelitian	15
4.2 Desain Penelitian.....	16
4.3 Lokasi dan Waktu Penelitian	16
4.4 Populasi dan Sampel Penelitian	16
4.4.1 Populasi.....	16
4.4.2 Sampel	16
4.5 Instrumen Penelitian.....	17
4.6 Metode Pengumpulan Data.....	18
4.6.1 Jenis Data.....	18
4.6.2 Pelaksanaan Penelitian	18
4.7 Prosedur Penelitian.....	18
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	19
5.1 Hasil dan Pembahasan.....	19
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....22	
6.1 Kesimpulan	22
6.2 Saran1	22
DAFTAR PUSTAKA.....23	

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Halaman Pengesahan.....	i
Lampiran 2 Daftar Tim Pelaksana	ii
Lampiran 3 Surat Pernyataan Ketua Pelaksana	vi
Lampiran 4 Biodata Tim Pengusul	24

Lampiran 3

Surat Pernyataan Ketua Pelaksana

**KOP SURAT FAKULTAS
Surat Pernyataan Ketua Pelaksana
Program Penelitian**

Nama : Ahmad Irfandi, SKM., MKM

NIDN/NIK 0322049201

Fakultas/Prodi : Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan/Kesehatan Masyarakat

Jabatan Fungsional : Lektor (200)

Dengan ini saya menyatakan bahwa proposal program penelitian yang diajukan dengan judul:

“Deteksi Bahan Tambahan Makanan Berbahaya Pada Jajanan Makanan Takjil Pada Bulan Ramadhan ”

Yang saya usulkan dalam skema hibah internal penelitian Universitas Esa Unggul tahun 2023 bersifat original dan belum pernah dibiayai oleh lembaga/sumber dana lain.

Bilamana diketahui dikemudian hari adanya indikasi ketidak jujuran/itikad kurang baik sebagaimana dimaksud di atas, maka kegiatan ini dibatalkan dan saya bersedia mengembalikan dana yang telah diterima kepada pihak Universitas Esa Unggul melalui LPPM.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Jakarta, Juli 2023
Yang menyatakan,



Ahmad Irfandi, SKM., MKM
0322049201

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kesehatan seseorang dipengaruhi oleh apa yang dikonsumsi. Jika yang dikonsumsi baik maka tidak akan memberikan dampak buruk bagi kesehatan, tetapi jika yang dikonsumsi mengandung bahan-bahan yang berbahaya maka akan berdampak buruk bagi kesehatan seseorang. Menurut Kemenkes RI tahun 2012, bahan tambahan pangan (BTP) adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat pangan. Jika bahan tambahan pangan tersebut ditambah bahan-bahan yang berbahaya bagi kesehatan maka disebut sebagai bahan tambahan pangan berbahaya. Diantara bahan tambahan pangan berbahaya yang banyak digunakan seperti boraks, formalin, dan rhodamin B (Wahyudi et al., 2017).

Makanan yang mengandung bahan tambahan pangan berbahaya akan memberikan dampak negatif bagi kesehatan yang mengonsumsinya. Formalin dapat memberikan dampak akut berupa disfungsi jantung dan *oxidative stress* (Augenreich et al., 2020). Sedangkan dampak negative dari Boraks dapat menyebabkan dampak kematian pada hewan uji coba, kehilangan berat badan, dan dampak terhadap sistem reproduksi (Hadrup et al., 2021).

Boraks dan formalin juga dapat menimbulkan berbagai dampak kesehatan seperti gangguan saraf, ginjal, dan hati. Bahan-bahan tersebut bersifat karsinogenik sehingga dapat menyebabkan kanker, dan dapat mengakibatkan kematian sel sehingga terjadi cedera pada hati yang mengakibatkan peningkatan SGOT dan SGPT (Asmi et al., 2023).

Pedagang musiman yang menjual takjil banyak muncul pada bulan Ramadhan sebagai makanan untuk berbuka puasa (Subaweh, 2013). Makanan takjil biasanya terdiri dari aneka kue, gorengan, bubur, dan minuman. Pedagang takjil terkadang merupakan pedagang musiman yang hanya berdagang pada saat bulan Ramadhan saja. Umumnya pedagang-pedagang ini belum pernah mendapatkan pembinaan terkait keamanan pangan. Sehingga, pengetahuan terkait keamanan pangan mereka kurang memadai.

Hasil pengawasan Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) pada tahun 2020 pada pangan jajanan berbuka puasa (takjil) menunjukkan bahwa dari 168 sampel yang diperiksa, sebanyak 9 sampel (5,36%) Tidak Memenuhi Syarat (TMS) karena mengandung bahan berbahaya dalam pangan (formalin dan rhodamin B). (BPOM, 2021).

Salah satu dampak dari kandungan formalin pada makanan yang dikonsumsi manusia adalah mual, muntah, perut perih, diare, sakit kepala, gangguan jantung,

kerusakan hati, kerusakan saraf, kulit membiru, hilangnya pandangan, kejang, koma, kanker, dan kematian (Andriani & Utami, 2023) (Paulus et al., 1993). Sedangkan dampak boraks bagi kesehatan jika dikonsumsi adalah sakit perut, tidak memiliki nafsu makan, kehilangan konsentrasi, pusing, penyakit kulit berat, sesak nafas, dehydrasi, gagal ginjal dan kerusakan hati (Andriani & Utami, 2023).

1.2 Rumusan Masalah

Pedagang musiman yang menjual takjil banyak muncul pada bulan Ramadhan sebagai makanan untuk berbuka puasa. Hasil pengawasan Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) pada tahun 2020 pada pangan jajanan berbuka puasa (takjil) menunjukkan bahwa dari 168 sampel yang diperiksa, sebanyak 9 sampel (5,36%) Tidak Memenuhi Syarat (TMS) karena mengandung bahan berbahaya dalam pangan (formalin dan rhodamin B). Oleh karena diperlukan pemeriksaan kandungan formalin dan boraks pada pedagang takjil untuk mencegah masyarakat terkena penyakit dan sebagai masukan bagi dinas terkait untuk lebih rutin mengawasi bahan tambahan pangan berbahaya ke makanan.

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui kandungan formalin dan boraks pada maknaan takjil di Kota Bekasi
2. Mengetahui jenis bahan makanan yang mengandung boraks dan formalin

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Bagi Peneliti

1. Peneliti akan memperoleh pengalaman untuk melakukan pemeriksaan formalin dan boraks pada makanan
2. Peneliti akan memperoleh pengetahuan mengenai potensi bahaya kesehatan yang dialami akibat menonsumsi formalin dan boraks dari makanan.

1.4.2 Manfaat Bagi Dinas Kesehatan Kota Bekasi

Hasil penelitian ini dapat digunakan oleh Dinkes Kota Bekasi sebagai dasar untuk merancang program pencegahan dan pengendalian risiko penyakit akibat makanan yang bersumber dari bahan tambahan pangan berbahaya.

1.4.3 Manfaat Bagi Masyarakat

Masyarakat dapat memperoleh pengetahuan dan informasi mengenai jenis makanan yang mengandung boraks dan formalin serta mengetahui bahaya mengonsumsinya bagi kesehatan.

1.5 Hasil Yang Diharapkan

Hasil yang diharapkan dapat menjadi luaran penelitian yang dapat di publikasikan dijurnal nasional terakreditasi SINTA 2 atau 3 dan dapat di presentasikan dalam seminar nasional/internasional.

BAB II

RENSTRA DAN PETA JALAN PENELITIAN PERGURUAN TINGGI

2.1 Renstra Penelitian Perguruan Tinggi

Rencana Induk Penelitian (RIP) dan Rencana Strategis Nasional (Renstra) Penelitian Universitas Esa Unggul tahun 2022-2026 menetapkan program riset unggulan dan strategis yaitu: “**Pengembangan dan pemberdayaan sumber daya untuk peningkatan kesehatan dan kesejahteraan, pertumbuhan ekonomi, inovatif, keadilan dan institusi yang kuat secara *improvement* dan *sustainability***”

Program-program Penelitian Universitas Esa Unggul tahun 2022-2026 befokus pada 17 bidang tujuan dari SDGs dan 9 bidang riset dalam PRN. Berdasarkan proses kajian dalam penyusunan Rencana Strategis Penelitian maka dirumuskan menjadi 7 (tujuh) tema sentral sesuai dengan kompetensi dan keahlian sumber daya yang dimiliki di Universitas Esa Unggul, maka dijabarkan menjadi isu-isu strategis dan RENSTRA berikut ini:

1. Kesehatan dan kesejahteraan; serta penghapusan kemiskinan dan kelaparan
2. Pendidikan yang berkualitas; kesetaraan gender serta mengurangi ketidaksetaraan
3. Energi yang murah dan bersih serta air dan sanitasi yang bersih
4. Pekerjaan yang layak dan pertumbuhan ekonomi, serta kota dan komunikasi yang berkelanjutan
5. Industri, inovasi dan infrastruktur; serta konsumsi dan produksi yang bertanggungjawab
6. Tindakan untuk perubahan iklim, kehidupan air, serta kehidupan darat
7. Perdamaian, keadilan dan institusi yang kuat serta kemitraan

2.2. *Road Map* Penelitian

Rencana Induk Penelitian (RIP) prodi Kesehatan Masyarakat, Universitas Esa Unggul mengacu pada payung penelitian unggulan Universitas Esa Unggul dan RIP Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan dengan pembagian sebagai berikut:

1. Manajemen Bencana
2. Penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja
3. Peningkatan Kualitas Kesehatan Lingkungan
4. Teknologi Tepat Guna di Bidang Kesehatan

5. Pencegahan dan Pengendalian Penyakit Tidak Menular dan Penyakit Menular
 - a. **Epidemiologi Penyakit Menular dan Tidak Menular di Area Perkotaan**
 - b. Permasalahan yang berhubungan dengan kesehatan ibu dan anak
 - c. Permasalahan yang berhubungan dengan kesehatan reproduksi
 - d. Program Pengendalian dan Pemberantasan Penyakit Menular dan Tidak Menular di Area Perkotaan
 - e. Promosi kesehatan dan perilaku kesehatan
6. Perumusan Kebijakan Kesehatan dan manajemen kesehatan

Road map penelitian ini mengacu pada Rencana Induk Penelitian yang ada dosen prodi Kesehatan Masyarakat pada poin 5a yaitu **"epidemiologi penyakit menular dan tidak menular di area perkotaan"** dan sesuai dengan tema unggulan dalam Renstra Universitas Esa Unggul yaitu **"Kesehatan dan kesejahteraan; serta penghapusan kemiskinan dan kelaparan"**

Gambar 2.1 Road Map Penelitian



BAB III

TINJAUAN PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI

3.1 Tinjauan Pustaka

Penelitian yang akan dilakukan ini merupakan penelitian deteksi uji formalin dan boraks secara kualitatif pada beberapa referensi penelitian yang sudah dilakukan sebelumnya

Tabel 3.1 Posisi Penelitian Penulis Diantara Penelitian Yang Ada

No	Nama	Judul	Variabel Penelitian	Desain Penelitian	Hasil Penelitian
1.	(Utama D, Kholifah S., 2018)	<i>Uji Boraks dan Formalin pada Jajanan di Sekitar Universitas Yudharta Pasuruan</i>	1. Boraks 2. Formalin	Deskriptif Study	1. 2 sampel positif mengandung boraks Tidak ada sampel positif Formalin
2.	(Asmi N F, Nurprata ma W L, Alamsah D, 2023)	Uji Kandungan Boraks, Formalin, dan Rhodamin B	1. Boraks 2. Formalin 3. Rhodamin B	Deskriptif Study	1. Terdapat sampel positif mengandung boraks dan formalin 2. Tidak terdapat sampel yang mengandung Rhodamin B
3.	(Dhitutami, 2019)	Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Kandungan Formalin pada 5 jenis pangan di pasar kota Bandung	Formalin	Deskriptif Study	Terdapat 2 dari 5 jenis pangan positif mengandung formalin
4.	(Bukhari IM, Kurniawan MF, Hapsari DR., 2023)	Identifikasi Boraks dan Rhodamin B pada Kerupuk Merah mentah di pasar tradisional kota Bogor	1. Boraks 2. Rhodamin B	Deskriptif Study	2 produsen dari 4 pasar tradisional Kota Bogor negatif tidak mengandung Boraks dan

					Rhodamin B
--	--	--	--	--	------------

5.	(Juliana W et al, 2023)	Identifikasi kandungan Formalin Boraks, dan Rhodamin B pada Baso Ikan, Tahu, serta cabe giling di pasar antri Kota Cimahi	1. Formalin 2. Boraks 3. Rhodamin B	Deskriptif Study	1. 5 sampel cabe giling negatif Rhodamin B, 5 sampel baso ikan negatif boraks, 5 sampel tahu, dan 3 positif formalin
----	-------------------------	---	---	------------------	--

3.2 Tinjauan Teori

3.2.1 Bahan Tambahan Pangan

Bahan Tambahan Pangan (BTP) adalah bahan atau campuran bahan yang secara alami bukan merupakan bagian dari bahan baku pangan, tetapi ditambahkan kedalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan, antara lain bahan pewarna, pengawet, penyedap rasa, anti gumpal, pemucat dan pengental. Bahan Tambahan Pangan atau aditif makanan juga diartikan sebagai bahan yang ditambahkan dan dicampurkan sewaktu pengolahan makanan untuk meningkatkan mutu. Pada umumnya bahan tambahan pangan dapat dibagi menjadi dua bagian besar, yaitu aditif sengaja dan aditif tidak sengaja. Aditif sengaja adalah aditif yang diberikan dengan sengaja dengan maksud dan tujuan tertentu, misalnya untuk meningkatkan konsistensi, nilai gizi, cita rasa, mengendalikan keasaman atau kebasaan, memantapkan bentuk dan rupa, dan lainnya. Sedangkan aditif yang tidak sengaja adalah aditif yang terdapat dalam makanan dalam jumlah sangat kecil sebagai akibat dari proses pengolahan. Bila dilihat dari asalnya, aditif dapat berasal dari sumber alamiah (misalnya lesitin); dan dapat juga disintesis dari bahan kimia yang mempunyai sifat serupa benar dengan bahan alamiah yang sejenis, baik dari susunan kimia maupun sifat metabolismenya (misal asam askorbat).

Penggolongan BTP yang diizinkan digunakan pada pangan menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 722/Menkes/Per/IX/88 adalah sebagai berikut :

1. Pewarna, yaitu BTP yang dapat memperbaiki atau memberi warna pada pangan.
2. Pemanis buatan, yaitu BTP yang dapat menyebabkan rasa manis pada pangan, yang

tidak atau hampir tidak mempunyai nilai gizi.

3. Pengawet, yaitu BTP yang dapat mencegah atau menghambat fermentasi, pengasaman atau peruaian lain pada pangan yang disebabkan oleh pertumbuhan mikroba.
4. Atioksida, yaitu BTP yang dapat mencegah atau menghambat proses oksidasi lemak sehingga mencegah terjadinya ketengikan.
5. Antikempal, yaitu BTP yang dapat mencegah mengempalnya (menggumpalnya) pangan yang berupa serbuk seperti tepung atau bubuk.
6. Penyedapa rasa dan aroma, menguatkan rasa, yaitu BTP yang dapat memberikan, menambah atau mempertegas rasa aroma.

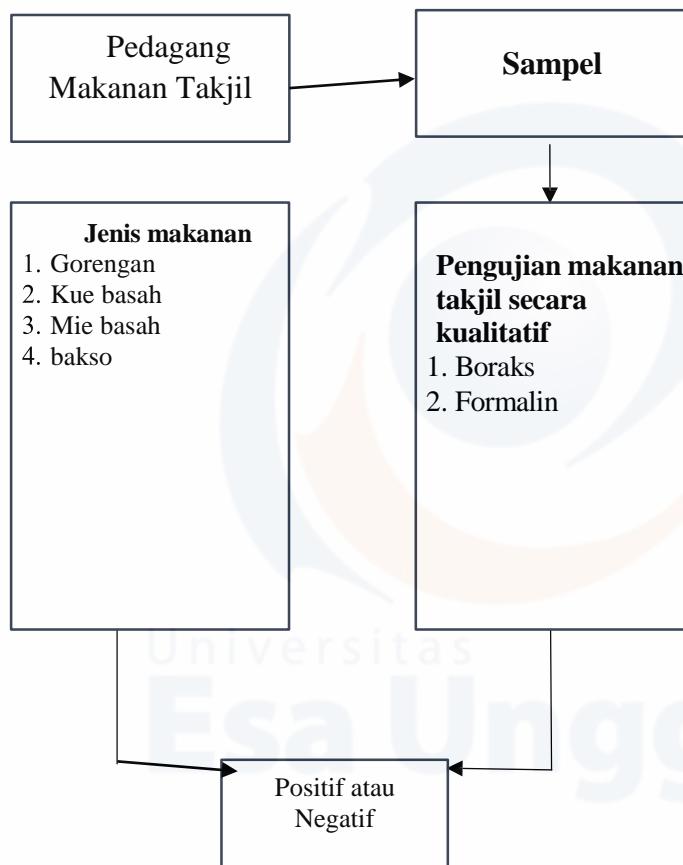
BAB IV

METODE PENELITIAN

4.1 Kerangka Konsep Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian dengan pendekatan deskriptif, dimana terdiri dari 2 variabel independen yaitu pengukuran kandungan Formalin dan Boraks pada makanan takjil.

Gambar 4.1 Kerangka Konsep Penelitian



4.2 Desain Penelitian

Studi ini merupakan penelitian kuantitatif deskriptif dengan teknik analisis menggunakan rapid test secara kualitatif sehingga hanya bisa diketahui positif atau negatifnya saja tetapi tidak bisa mengetahui berapa konsentrasinya.

4.3 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Harapan Indah Kota Bekasi Kecamatan Medan Satria, Provinsi Jawa Barat. Penelitian akan dilaksanakan pada bulan April sampai dengan Desember 2023. Jangka waktu tersebut termasuk survey lapangan, penyusunan proposal, pengumpulan data, analisis data sampai dengan penyusunan laporan akhir penelitian.

4.4 Populasi dan Sampel Penelitian

4.4.1 Populasi

Populasi pada penelitian ini adalah seluruh pedagang yang menjual makanan Takjil di pinggir jalan di Kota Bekasi dan sampel pada penelitian ini menggunakan teknik sampling incidental dimana peneliti menentukan sampel dengan kriteria menjual produk makanan yang dicurigai mengandung formalin dan boraks, ramai pembelinya dan menggunakan 8 sampel makanan yang dianggap paling beresiko.

4.4.2 Sampel

Sampel pada penelitian ini dilakukan dengan metode purposive sampling dengan mengambil 8 jenis bahan makanan yang beresiko terdeteksi formalin dan boraks

4.5 Instrumen Penelitian

4.6 Metode Pengumpulan Data

Pengujian sampel menggunakan alat Formalin InScienPro dan Boraks InScienPro. Adapun langkah melakukan pemeriksaan formalin yaitu: siapkan sampel dan bahan, timbang sampel sebanyak 25 gr, masukkan 25 gr sampel yang akan diuji dalam volume 50 ml aquadest lalu hancurkan dengan mortar dan pastle, masukkan 1-3 ml sampel ke dalam botol pereaksi 1 lalu dihomogenkan, kemudian pindahkan dari botol pereaksi 1 ke dalam botol pereaksi 2 lalu dihomogenkan, kemudian pindahkan dari botol pereaksi 2 ke botol pereaksi 3 dan dihomogenkan. Jika terjadi perubahan warna kemerahan maka sampel menunjukkan positif formalin.

4.6.1 Jenis Data

Pengumpulan data menggunakan data primer. Data primer diperoleh dari pengujian secara langsung terhadap jenis makanan takjil.

4.6.2 Pelaksanaan Penelitian

Adapun tahapan dalam pelaksanaan penelitian antara lain :

1. Perencanaan dan persiapan penelitian, antara lain
 - a. Mengurus perizinan penelitian dengan Dinkes Kota Bekasi
 - b. Melakukan survey pendahuluan dan meminta data awal
 - c. Membuat instrumen kuesioner
 - d. Menyusun proposal penelitian
 - e. Mengajukan kaji etik penelitian
2. Pelaksanaan penelitian
 - a. Pengumpulan data primer
 - b. Mengolah dan menganalisis data
3. Laporan dan Luaran
 - a. Penyusunan laporan akhir
 - b. Publikasikan jurnal nasional terakreditasi
 - c. Presentasi seminar nasional/internasional
 - d. Pembuatan HAKI

4.7 Prosedur Penelitian

Pengumpulan data dilakukan dengan terlebih dahulu meminta izin ke pedagang takjil untuk memeriksa makanan dagangannya menggunakan alat Formalin InScienPro dan Boraks InScienPro. Selanjutnya hasilnya dicatat di lembar observasi sampel

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1 Hasil dan Pembahasan

Makanan takjil ketika bulan ramadhan sangat menggiurkan dan sudah menjadi sebuah tradisi. Munculnya fenomena pedagang dadakan yang menjual takjil karena jumlah pembeli yang sangat banyak dengan tujuan untuk dikonsumsi sendiri atau untuk berbagi dengan orang lain (Awaliyah & Syuaib, 2021). Akibatnya kualitas bahan pangan juga menurun dikarenakan kurangnya pengawasan dan kurangnya kesadaran penjual bahwa pangan berbahaya itu sangat buruk bagi kesehatan (Harsojo & I, 2013).

Berdasarkan hasil pemeriksaan 8 sampel makanan takjil yang dijual oleh pedangang di Kota Bekasi didapatkan hasil sebagai berikut:

Tabel 1, Hasil Pemeriksaan Formalin dan Boraks pada Sampel Makanan Takjil

Sumber Tabel: Data Primer

Jenis Sampel	Formalin	Boraks
Lontong	Negatif	Positif
Tahu Isi	negatif	negatif
Tahu Goreng	negatif	negatif
Martabak Tahu	Positif	negatif
Sosis Telur	negatif	negatif
Mie Kuning	negatif	negatif
Otak-otak bakar	negatif	negatif
bakcang	negatif	negatif



Gambar 1. Sampel Martabak Tahu Positif Formalin

Sumber Gambar: Peneliti



Gambar 2. Sampel Lontong Positif Boraks

Sumber Gambar: Peneliti

Berdasarkan gambar 1 terjadi perubahan warna sampel menjadi keunguan yang berarti bahwa sampel tersebut positif mengandung formalin. Hal ini sejalan dengan penelitian Utomoa & Kholifah tahun 2018 bahwa sampel yang positif mengandung formalin larutan pada reagen akan berubah menjadi pink keunguan.

Berdasarkan gambar 2 terjadi perubahan warna sampel pada kertas kurkumin menjadi merah bata atau kecoklatan yang berarti sampel positif mengandung boraks. Hal ini sejalan dengan penelitian Juliana et al., tahun 2023 bahwa sampel yang mengandung boraks maka kertas kurkumin akan berubah menjadi warna merah bata atau kecoklatan.

Tabel 2. Persentase Sampel Takjil

Kandungan Sampel	Positif		Negatif	
	N	%	N	%
Formalin	1	12,5	7	87,5
Boraks	1	12,5	7	87,5

Hasil uji kandungan Formalin dan Boraks terhadap 8 sampel makanan didapatkan 1 sampel martabak telur (12,5%) positif mengandung formalin dan 1 sampel lontong (12.5%) positif mengandung boraks.

Formalin adalah bahan pengawet dilarang untuk digunakan dalam produk makanan (Permana & Irmasyanti, 2023). Berdasarkan Permenkes No. 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan PP No. 66 Th 2014 tentang Kesehatan Lingkungan untuk SBMKL Media Pangan Olahan Siap Saji, boraks dan formalin tidak diperbolehkan terkandung dalam makanan. Sehingga makanan yang terbukti positif mengandung formalin atau boraks tidak baik untuk dikonsumsi.

Formalin merupakan salah satu contoh bahan pengawet yang telah disalahgunakan sebagai bahan pengawet makanan. Formalin, merupakan yaitu senyawa kimia sederhana yang berasal dari hidrogen, oksigen dan karbon. Secara alami, senyawa ini terdapat dalam berbagai jenis makanan, seperti buah-buahan, daging, ikan, krustasea, dan jamur kering. Formalin memiliki sifat antimikroba dan antioksidan yang dapat memperlambat pembusukan, mempertahankan kualitas dan keamanan produk serta memperpanjang umur simpan penyimpanan. Namun, paparan dosis tinggi terhadap bentuk aditif sintetis formalin dapat meningkatkan risiko keracunan akut, sedangkan paparan dalam waktu lama dapat menyebabkan toksitas kronis dan bahkan kanker (Babarinde et al., 2023).

Suatu eksperimen melihat tingkat kerusakan yang disebabkan oleh formalin pada jaringan ginjal dan hati pada dua puluh empat ekor mencit dewasa yang dibagi menjadi 3 kelompok dan diberi perlakuan berbeda per kelompoknya. Hasil studi tersebut membuktikan bahwa penggunaan formalin berbahaya bagi kesehatan dan menyebabkan efek serius pada hati dan ginjal tikus jika dikonsumsi secara rutin (Mamun et al., 2014).

Boraks dilarang untuk digunakan sebagai bahan tambahan makanan. Namun, boraks masih banyak digunakan sebagai bahan tambahan pangan di masyarakat. Fenomena tersebut merupakan ancaman terhadap keamanan pangan dan akan berdampak pada kualitas output sumber daya manusia yang dibutuhkan sebagai subjek pembangunan di masa depan. Residu boraks di dalam tubuh dapat menimbulkan efek sistemik pada tubuh, seperti kerusakan hati, lambung, usus halus, usus besar, infertilitas organ reproduksi, serta mengganggu metabolisme. Pada dosis tinggi di dalam tubuh, boraks dapat menyebabkan gejala sakit kepala, muntah, diare, kram perut, tekanan darah rendah, anemia, demam, dan kerusakan organ dalam lainnya, termasuk otak, bahkan kematian (Pratiwi, Rini, et al., 2020).

Sebuah penelitian juga menunjukkan hasil bahwa boraks dapat mempengaruhi aktivitas setidaknya 26 enzim berbeda yang diperlukan untuk metabolisme energi. Asam borat sebagai zat aktif boraks dapat menghambat aktivitas koenzim dalam metabolisme energi (Pratiwi, Prasetyowati, et al., 2020). Studi lain menemukan bahwa paparan boraks dosis rendah (150 mg/kg BB) dan dosis tinggi (300mg/kg BB) selama 8 minggu terbukti dapat menyebabkan tukak lambung mikroskopis pada tikus (Faza et al., 2020).

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengujian bahan makanan tambahan berbahaya pada makanan takjil di Kota Bekasi pada Bulan Ramadhan dari 8 sampel yang diperiksa Formalin dan Boraks terdapat 1 sampel martabak tahu (12,5%) positif mengandung Formalin dan 1 sampel lontong (12,5%) positif mengandung Boraks.

6.2 Saran

Disarankan kepada Dinas Kesehatan Kota Bekasi untuk rutin melakukan pengecekan kadar formalin dan boraks pada bahan makanan dan juga makanan yang dijual oleh pedagang dan memberikan pelatihan kepada pedagang makanan untuk bisa membedakan bahan makanan yang berbahaya atau dilarang digunakan dan sosialisasi peraturan BPOM nomor 11 Tahun 2019 tentang bahan tambahan pangan.

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, D., & Utami, N. (2023). *Efek Konsumsi Boraks dan Formalin dalam Makanan bagi Tubuh Effect of Consuming Borax and Formalin in Food for the Body.* 7(1), 19–24. <https://doi.org/10.30595/jppm.v7i1.9720>
- Arisanti, R. R., Indriani, C., & Wilopo, S. A. (2018). Kontribusi agen dan faktor penyebab kejadian luar biasa keracunan pangan di Indonesia : kajian sistematis. *Journal of Community Medicine and Public Health*, 34 No 3, 99–106. <http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=2980450&val=26728&title=Kontribusi%20agen%20dan%20faktor%20penyebab%20kejadian%20luar%20biasa%20keracunan%20pangan%20di%20Indonesia%20kajian%20sistematis>
- Asmi, N. F., Nurpratama, W. L., & Alamsah, D. (2023). Uji kandungan boraks, formalin dan rhodamin B pada makanan jajanan mahasiswa. *Jurnal SAGO Gizi Dan Kesehatan*, 4(2), 152. <https://doi.org/10.30867/gikes.v4i2.1112>
- Augenreich, M., Stickford, J., Stute, N., Koontz, L., Cope, J., Bennett, C., & Ratchford, S. M. (2020). Vascular dysfunction and oxidative stress caused by acute formaldehyde exposure in female adults. *American Journal of Physiology. Heart and Circulatory Physiology*, 319(6), H1369–H1379. <https://doi.org/10.1152/ajpheart.00605.2020>
- Awaliyah, R., & Syuaib, I. (2021). *The Phenomenon of Sharing Takjil in the Month of Ramadan in Indonesia : Study of Ma ' anil Hadith Fenomena Berbagi Takjil pada Bulan Ramadan di Indonesia : Studi Ilmu Ma ' anil Hadis.* 4, 493–506.
- Babarinde, G. O., Adeoye, A. O., Oyedekun, G. M., Alawode, O. W., Adisa, J. O., & Olalere, D. F. (2023). *FORMALDEHYDE, A FOOD ADDITIVE AS PRESERVATIVES: ITS APPLICATIONS AND HEALTH IMPLICATIONS– A REVIEW.* 9(5), 126–150. https://www.wjert.org/home/article_abstract/1363
- BPOM. (2012). *BROSUR BORAKS.* 23. <https://sib3pop.menlhk.go.id/uploads/Brosur/Brosur-Boraks.pdf>
- BPOM. (2021). *Laporan Tahunan 2020.* <https://www.pom.go.id/pppomn/assets/backend/files/3135bc6cde1535a1716a20a0827d8fe7.pdf>
- Dhiutami, C. P. (2019). *Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Kandungan Formalin pada Lima Jenis Pangan di Pasar Kota Bandung.* 1(1), 2019. http://www.ghbook.ir/index.php?name=گن%20رف و%20مناسن%20و%20کا%20سات&koobd_moc=noitpo&ند=readonline&book_id=13650&page=73&chkhashk=ED9C9491B4&Itemid=218&lang=fa&tmpl=component%0Ahttp://www.albayan.ae%0Ahttp://scholar.google.co.id/scholar?hl=en&q=APLIKASI+PENGENA
- Faza, A. S., Dewanti, L., & Qurnianingsih, E. (2020). Effects of Low Dose Exposure of Borax for 8 Weeks on Gastric Ulcer Formation. *Majalah Biomorfologi*, 30(1), 7. <https://doi.org/10.20473/mbiom.v30i1.2020.7-13>

- Sindonews.com. (2023). *40 Orang di Sampit Kalimantan Tengah Keracunan Takjil, 1 Tewas*. <https://daerah.sindonews.com/read/1062817/174/40-orang-di-sampit-kalimantan-tengah-keracunan-takjil-1-tewas-1680465857>
- Solomons, K., & Cochrane, J. W. (1984). Formaldehyde toxicity. Part II. Review of acute and chronic effects on health. *South African Medical Journal = Suid-Afrikaanse Tydskrif Vir Geneeskunde*, 66(3), 103–106.
- Subaweh, S. (2013). *Menilik Budaya Takjil di Bulan Puasa*. <https://uad.ac.id/id/menilik-budaya-takjil-di-bulan-puasa/>
- Sujarwo, Latif, R. V. N., & Priharwanti, A. (2020). *KAJIAN KANDUNGAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN BERBAHAYA 2018– 2019 SE-KOTA PEKALONGAN DAN IMPLEMENTASI PERDA KOTA PEKALONGAN NOMOR 07 TAHUN 2013*. 19, 14–26. <http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1955567&val=20860&title=KAJIAN KANDUNGAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN BERBAHAYA 2018 2019 SE-KOTA PEKALONGAN DAN IMPLEMENTASI PERDA KOTA PEKALONGAN NOMOR 07 TAHUN 2013>
- Tang, X., Bai, Y., Duong, A., Smith, M. T., Li, L., & Zhang, L. (2009). Formaldehyde in China: production, consumption, exposure levels, and health effects. *Environment International*, 35(8), 1210–1224. <https://doi.org/10.1016/j.envint.2009.06.002>
- Utomoa, D., & Kholifah, S. (2018). Uji boraks dan formalin pada jajanan disekitar universitas yudharta pasuruan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(1), 10–19. <https://jurnal.yudharta.ac.id/v2/index.php/Teknologi-Pangan/article/view/933/807>
- Wahyudi, J., Perancaan, B., Daerah, P., & Pati, K. (2017). *Mengenali bahan tambahan pangan berbahaya : ulasan identifying hazardous materials for food additive: a review*. XIII(1), 3–12.
- WHO. (2003). *Boron in Drinking-water Background document for development of WHO Guidelines for Drinking-water Quality*. https://cdn.who.int/media/docs/default-source/wash-documents/wash-chemicals/boron-2003-background.pdf?sfvrsn=8b397e68_4
- WHO. (2005). *Formaldehyde in Drinking-water*. https://cdn.who.int/media/docs/default-source/wash-documents/wash-chemicals/formaldehyde-bd-130605.pdf?sfvrsn=4b7ff7b1_4
- Yulisa, N., Asmi, E., & Azrin, M. (2014). UJI FORMALIN PADA IKAN ASIN GURAMI DI PASAR TRADISIONAL PEKANBARU. *Jom FK*, 1 No 2. <https://media.neliti.com/media/publications/185791-ID-none.pdf>

C. Pengalaman Penelitian dalam 5 Tahun Terakhir

No	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber	Jumlah (Juta/Rp)
1.	2016	Kajian Pemanfaatan <i>Wolbachia</i> Terhadap Pengendalian DBD(Studi Literatur Dan Studi Kasus Pemanfaatan <i>Wolbachia</i> Di Yogyakarta) Analisis Situasi Penerapan Kesehatan Kerja pada Puskesmas si Wilayah Jakarta Barat Tahun 2018	Mandiri	-
2.	2018		PDP Dikti	Rp 11.000.000

D. Publikasi Dalam Jurnal Dalam 5 Tahun Terakhir

No	Judul Artikel Ilmiah	Nama Jurnal	Vol/Nomor/Tahun
1.	Analisis Situasi Penerapan Kesehatan Kerja pada Puskesmas si Wilayah Jakarta Barat Tahun 2018	INOHIM	Volume 7 Nomor 1, Juni 2019

E. Pemakalah Seminar Ilmiah dalam 5 Tahun Terakhir

No	Nama Pertemuan Ilmiah	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1.	International Congress on Occupational Health (ICOH) in Korea	<i>Analysis Contamination of Cd and Pb in Public Water Dig Well Arround Battery Recycling Industry and Health Impact at Bandar Khalipa Village, North Sumatera, 2013</i>	2015, Seoul

F. Karya Buku dalam 5 Tahun Terakhir

No	Judul Buku	Tahun	Jumlah halaman	Penerbit
1.	-			

G. Perolehan HKI 5 Terakhir

No	Judul	Tahun	Jenis	No P/ID
1.	-			

H. Pengalaman Merumuskan Kebijakan Publik/Rekayasa Sosial dalam 5 Tahun Terakhir

No	Jenis Penghargaan	Tahun	Tempat Penerapan	Respon Masyarakat
1.	-			

I. Penghargaan dalam 10 Tahun Terakhir (dari Pemerintah, Asosiasi, atau Institusi Lainnya)

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1.	-		

Demikian biodata yang saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Program penelitian Universitas Esa Unggul pada skema hibah internal Penelitian Universitas Esa Unggul

Jakarta, Juli 2023
Anggota Tim 1

Ahmad Irfandi, SKM.,MKM

Lampiran Foto Kegiatan

