

LEAFLET BAHAN BERBAHAYA

BPOM

5. Bagaimana mengenali pangan dengan pewarna kuning metanil ?

Deteksi kuning metanil secara kualitatif dengan kuas/kawat secara visual hanya dapat dilakukan di laboratorium dengan menggunakan peralatan kimia. Berikut ini konsep deteksi uji pangan dengan pewarna kuning metanil.

Ciri-ciri pangan dengan pewarna kuning metanil :

- 1. Warna kuning intensitas dan cenderung memudar
- 2. Bermana, memberikan rasa pahit, warna karena tidak homogen (tidak ada pada seluruh)



KETERANGAN LEBIH LANJUT
HUBUNGI

Badan Pengawas Obat dan Makanan
Jl. Pahlawan, No. 20, Jakarta Pusat 10260, Indonesia
Telp. (021) 520.5000
Fax (021) 520.5100
Email: kebijaksanaan@bpom.go.id
Website: www.bpom.go.id

BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN RI

6. Bagaimana mengenali pangan dengan pewarna kuning metanil ?

Deteksi kuning metanil secara kualitatif dengan kuas/kawat secara visual hanya dapat dilakukan di laboratorium dengan menggunakan peralatan kimia. Berikut ini konsep deteksi uji pangan dengan pewarna kuning metanil.

Ciri-ciri pangan dengan pewarna kuning metanil :

- 1. Warna kuning intensitas dan cenderung memudar
- 2. Bermana, memberikan rasa pahit, warna karena tidak homogen (tidak ada pada seluruh)



KETERANGAN LEBIH LANJUT
HUBUNGI

Badan Pengawas Obat dan Makanan
Jl. Pahlawan, No. 20, Jakarta Pusat 10260, Indonesia
Telp. (021) 520.5000
Fax (021) 520.5100
Email: kebijaksanaan@bpom.go.id
Website: www.bpom.go.id

BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN RI

7. Bagaimana mengenali pangan dengan pewarna kuning metanil ?

Deteksi kuning metanil secara kualitatif dengan kuas/kawat secara visual hanya dapat dilakukan di laboratorium dengan menggunakan peralatan kimia. Berikut ini konsep deteksi uji pangan dengan pewarna kuning metanil.

Ciri-ciri pangan dengan pewarna kuning metanil :

- 1. Warna kuning intensitas dan cenderung memudar
- 2. Bermana, memberikan rasa pahit, warna karena tidak homogen (tidak ada pada seluruh)



KETERANGAN LEBIH LANJUT
HUBUNGI

Badan Pengawas Obat dan Makanan
Jl. Pahlawan, No. 20, Jakarta Pusat 10260, Indonesia
Telp. (021) 520.5000
Fax (021) 520.5100
Email: kebijaksanaan@bpom.go.id
Website: www.bpom.go.id

BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN RI

Bagaimana mengenali pangan berformalin?

Deteksi formalin secara kualitatif maupun kuantitatif secara akurat, hanya dapat dilakukan di laboratorium dengan menggunakan peralatan kimia. Berikut ini terdapat beberapa ciri pangan berformalin, walaupun tidak terlampau khas namun dapat membantu mendeteksi adanya zat pengawet berbahaya.

Ciri-ciri mie basah berformalin:

- Tidak rusak sampai 2 hari pada suhu kamar (25°C) dan bertahan lebih dari 15 hari pada suhu lemari es (10°C)
- Tidak lengket dan mie lebih mengkilap dibandingkan mie normal
- Bau agak menyengat, bau formalin

Ciri-ciri tahu berformalin:

- Tidak rusak sampai 3 hari pada suhu kamar (25°C) dan bertahan lebih dari 15 hari pada suhu lemari es (10°C)
- Tahu lenteng keras, kental namun tidak padat
- Bau agak menyengat, bau formalin

Ciri-ciri ikan segar atau hasil laut berformalin:

- Tidak rusak sampai 3 hari pada suhu kamar (25°C)
- Warna merah merah tua dan tidak cemering, bukan merah segar dan warna daging ikan putih bersih

• Bau agak menyengat, bau formalin

Ciri-ciri ikan asin yang mengandung formalin:

- Tidak rusak sampai lebih dari 1 bulan pada suhu kamar (25°C)
- Berbau amis dan tidak berbau khas ikan asin
- Tidak dirongga/leleh deras berhalat

Ciri-ciri baso berformalin:

- Tidak rusak sampai 5 hari pada suhu kamar (25°C)
- Teksturnya sangat kenyal
- Bau agak menyengat, bau formalin

Ciri-ciri ayam berformalin:

- Tidak rusak sampai 2 hari pada suhu kamar (25°C)
- Teksturnya kenyal

BADAN POM RI

Mari Kita Pilih Pangan BEBAS FORMALIN

BADAN POM RI

KETERANGAN LEBIH LANJUT HUBUNGI:

Direktorat Surveilans dan Penyuluhan
Keamanan Pangan
Depot Bidang Pengawasan Keamanan Pangan
dan Bahan Berbahaya

BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN RI
Jl. Puncak Nagara No. 23
Jakarta Pusat 10560 - Indonesia

Telp: (021) 428.78701 - 428.03516,
428.72738, 428.9424
Fax: (021) 428.78701
Email: surveilanspangan@pom.go.id

BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN RI
Jl. Puncak Nagara No. 23 Jakarta Pusat 10560 - Indonesia

Apa itu FORMALIN?

Formalin adalah larutan yang tidak berwarna dan berbau sangat menusuk. Di dalam formalin terkandung sekitar 37 % formaldehid dalam air. Biasanya ditambahkan metanol hingga 15 % sebagai pengawet. Formalin digunakan sebagai bahan pengawet untuk kayu lapis dan disinfektan untuk peralatan rumah sakit serta untuk pengawet mayat. Formalin dilarang digunakan sebagai pengawet pangan.

Apa bahaya FORMALIN?

Formalin sangat berbahaya jika tertengg, mengenai kulit dan tertelan. Akibat yang ditimbulkan disaat tertengg, luka bakar pada kulit, iritasi pada saluran pernafasan, mual, alergi dan bahaya kanker pada manusia. Jika tertelan formalin sebanyak 10 ml (sekitar 2 sendok makan) maka akan menyebabkan kematian.

Bahaya akut formalin bila sampai tertelan

Apabila tertelan maka mual, muntah, dan perut terasa berfuak, sakit kepala, mual, muntah dan diare kemungkinan terjadi perdarahan, sakit perut yang hebat, sakit kepala, hipotensi (tekanan darah rendah), koma, tidak sadar hingga koma. Selain itu juga dapat terjadi kerusakan hati, jantung, otak, ginjal, pankreas, sistem kekebalan tubuh, ginjal dan ginjal.

Bahaya kronis formalin bila sampai tertelan

Jika tertelan akan menimbulkan iritasi pada saluran pernafasan, muntah-muntah dan kepala pusing, rasa terbakar pada tenggorokan, penurunan suhu badan dan rasa gatal di dada. Jika dikonsumsi manusia dapat menyebabkan kanker.

Apa yang telah DITEMUKAN?

Beberapa jenis pangan telah ditemukan menggunakan formalin sebagai pengawet pangan. Pangan tersebut adalah mie basah, tahu, bakso, ayam dan ikan serta beberapa hasil laut lainnya.

Mengapa masih ada produsen pangan yang menggunakan formalin sebagai pengawet?

Produsen pangan yang masih menggunakan formalin untuk produknya karena pengetahuan yang tidak memadai mengenai bahaya bahan kimia berbahaya pada pangan atau juga karena tingkat pengawasan akan kesehatan masyarakat yang rendah.

Apa hukuman bagi produsen pangan yang masih saja menggunakan formalin untuk pangan?

Denda perhari paling lama 6 bulan dan denda paling banyak Rp. 600.000.000,- (enam ratus juta rupiah) Menurut UU No. 7 tahun 1996 tentang Pangan.

Apa upaya pemerintah agar masyarakat terbebas dari pangan berformalin?

1. Pemerintah melakukan perbaikan dalam regulasi/pemeriksaan formalin, agar tidak bocor ke produsen pangan dan digunakan sesuai dengan peruntukannya.
2. Pemerintah melakukan pengawasan yang ketat terhadap toko-toko bahan kimia yang selama ini menjual formalin untuk produsen pangan dan pengawasan sebelum dan setelah pangan beredar serta pengawasan di pasar.
3. Pemerintah secara terus menerus melakukan pembinaan terhadap produsen pangan yang belum mengetahui bahaya formalin untuk pangan.

Bagaimana sikap KONSUMEN agar tidak salah MEMILIH, agar PRODUK PANGAN BERFORMALIN

Konsumen harus mengetahui ciri-ciri pangan berformalin. Konsumen juga harus lebih selektif dan berhati-hati memilih produk pangan yang akan dikonsumsi dengan cara tidak segan-segan menanyakan kepada penjual pangan, apakah produknya menggunakan formalin atau tidak.

Tidak semua pangan berformalin, pilih pangan bebas formalin

Kenali ciri-ciri pangan yang mengandung pewarna Rhodamin B, agar tidak dimakan karena berbahaya

❖ **Bagaimana mengenali pangan dengan pewarna Rhodamin B ?**

Dewasa rhodamine B secara kasat mata maupun kuantitatif secara akurat hanya dapat dilakukan di laboratorium dengan menggunakan peralatan khusus. Berikut ini terdapat beberapa ciri pangan yang mengandung pewarna rhodamin B.

Ciri-ciri pangan dengan pewarna Rhodamin B :

- Wangi aneh, tajam dan cenderung beracun
- Bergetas memberikan rasa tidak enak karena tidak harmonis (tidak ada rasa manis, asam, atau lain)





**KETERANGAN LEBIH LANJUT
HUBUNGI :**

Badan Pengawas Obat dan Makanan RI
Jl. Pahlawan Revolusi No. 23 Jakarta Pusat 10130 - Indonesia

Telp. 021-520 5211
Fax 021-520 7011
Email: complaint@bpom.go.id
Website: www.bpom.go.id



BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN RI

❖ **Apa itu Rhodamin B ?**

Rhodamin B adalah pewarna sintetis yang digunakan pada industri tekstil dan kertas. Rhodamin B termasuk zat kimia yang bersifat karsinogenik dan dapat menimbulkan bahaya kesehatan bagi manusia. Rhodamin B dilarang digunakan sebagai pewarna pangan.

❖ **Apa bahaya Rhodamin B ?**

Rhodamin B sangat berbahaya jika terhirup, tertelan, atau masuk ke mata. Rhodamin B dapat menimbulkan gangguan pada saluran pencernaan, hati, ginjal, dan sistem kekebalan tubuh. Rhodamin B juga dapat menimbulkan bahaya kesehatan bagi manusia.

❖ **Bahaya akut Rhodamin B bila sampai tertelan**

Apabila terhirup maka dapat menimbulkan iritasi pada saluran pernapasan dan air mata akan berwarna merah atau merah muda.

❖ **Bahaya kronis Rhodamin B bila sampai tertelan**

Apabila terhirup rhodamin B dalam waktu yang lama, maka dapat menyebabkan gangguan pada fungsi hati dan ginjal.

❖ **Apa yang telah ditemukan ?**

Pemeriksaan rhodamin B dalam pangan dapat membahayakan keselamatan konsumen dan karena itu dapat dikenakan dengan pidana penjara paling lama 5 tahun dan atau denda paling banyak Rp. 500.000.000,- (seratus juta rupiah).

❖ **Mengapa masih ada produsen pangan yang menggunakan Rhodamin B sebagai bahan pewarna pangan ?**

Produsen pangan yang masih menggunakan rhodamin B untuk produksinya karena penghasilan yang lebih banyak daripada biaya bahan kimia tersebut pada pangan atau juga karena tingkat kesadaran akan kesehatan masyarakat yang rendah.

❖ **Apa hukuman bagi produsen pangan yang masih saja menggunakan Rhodamin B untuk pangan ?**

Pemeriksaan rhodamin B dalam pangan dapat membahayakan keselamatan konsumen dan karena itu dapat dikenakan dengan pidana penjara paling lama 5 tahun dan atau denda paling banyak Rp. 500.000.000,- (seratus juta rupiah).

❖ **Apa upaya pemerintah agar masyarakat terbebas dari pangan ber-Rhodamin B ?**

1. Pemerintah telah mengatur peraturan bahan berbahaya termasuk rhodamin B, agar tidak boleh digunakan untuk pangan.



2. Pemerintah melakukan pengawasan yang ketat terhadap produsen pangan yang memproduksi pangan yang mengandung rhodamin B untuk produksi pangan.

3. Pemerintah secara terus menerus melakukan pembinaan terhadap produsen pangan yang belum mengetahui bahaya rhodamin B untuk produksi pangan.

❖ **Bagaimana sikap konsumen agar tidak salah memilih produk pangan yang mengandung pewarna Rhodamin B ?**

Konsumen harus mengetahui ciri-ciri pangan dengan pewarna rhodamin B. Konsumen juga harus selalu berhati-hati memilih produk pangan yang akan dikonsumsi dengan cara tidak membeli pangan yang tidak terjamin kualitasnya, apakah produknya menggunakan bahan berbahaya atau tidak.



❖ Bagaimana sikap konsumen agar tidak salah memilih produk pangan berboraks ?

Konsumen harus mengetahui ciri-ciri pangan berboraks. Konsumen juga harus lebih selektif dan berhati-hati memilih produk pangan yang akan dikonsumsi dengan cara tidak segan-segan menanyakan kepada penjual pangan, apakah produknya menggunakan boraks atau tidak.



Kenali ciri-ciri pangan yang mengandung boraks, agar tidak dimakan karena berbahaya

❖ Bagaimana mengenali pangan yang mengandung boraks ?

Deteksi boraks secara kualitatif maupun kuantitatif secara akurat hanya dapat dilakukan di laboratorium dengan menggunakan reagen kimia. Berikut ini terungkap beberapa ciri pangan yang mengandung boraks, walaupun tidak terapan jika namun dapat membantu membedakannya dari pangan tanpa boraks.

Ciri-ciri mie basah mengandung boraks :

- Teksturnya sangat kenyal
- Biasanya lebih mengilat, tidak lengket, dan tidak cepat pudar.

Ciri-ciri baso mengandung boraks :

- Teksturnya sangat kenyal.
- Warnanya tidak kekacatan seperti penggunan daging namun lebih cenderung keputihan.

Ciri-ciri jajanan (seperti lontong) mengandung boraks :

- Teksturnya sangat kenyal.
- Berasa "sakit" karena sangat gurih dan membuat lidah bergigit dan memberikan rasa getir.

Ciri-ciri kerupuk mengandung boraks :

- Teksturnya sangat kenyal.
- Dapat memberikan rasa getir.

KETERANGAN LEBIH LANJUT HUBUNGI :

Resident Karimata dan Pengkubuh Kesehatan Pangan
Daerah Istimewa Yogyakarta
BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN RI
Jl. Pahlawan Nugroho No. 21, Yogyakarta 55132 - Indonesia

Telp. (0271) 428 9634
Fax. (0271) 428 78781
Email: www.bppom.go.id
Website: www.pom.go.id



BADAN POM RI

Mari Kita
Menghindari Pangan yang Mengandung Boraks

BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN RI

❖ Apa itu boraks ?

Boraks adalah senyawa berbentuk kristal, warna putih, tidak berbau dan stabil pada suhu dan tekanan normal. Boraks merupakan senyawa kimia berbahaya untuk pangan dengan nama kimia natrium tetraborat ($\text{Na}_2\text{B}_4\text{O}_7 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$), dapat diumpal dalam bentuk padat dan jika larut dalam air akan menjadi larutan beralkali dan dapat berakumulasi. Boraks atau asam borat merupakan bahan untuk pemastikan dengan mengurangi keasaman dan dari berakumulasi. Boraks merupakan bahan yang dilarang digunakan untuk pangan.

❖ Apa bahaya boraks ?

Boraks sangat berbahaya jika tertumpuk, mengenai kulit, mengenai mata dan telinga. Akibat yang ditimbulkan dapat berupa iritasi pada saluran pernafasan, iritasi pada kulit, iritasi pada mata dan kerusakan ginjal. Jika boraks dengan jumlah 5-10g sampai tertelan, iritasi akan timbul, dapat menyebabkan shock dan kematian.

❖ Bahaya akut boraks bila sampai tertelut

Efek akut berupa badan berair tidak enak, mual, muntah, sakit pada perut bagian atas, peradangan gastroenteritis disertai muntah darah, diare, lemah, mengantuk, demam dan sakit kepala.

❖ Bahaya kronis boraks bila sampai tertelut

Efek kronis berupa hilangnya nafsu makan (anoreksia), kurangnya berat badan, iritasi dengan disertai gangguan pencernaan, mual, muntah, diare, sakit perut, kulit ruam dan merah-merah, kulit kering, mekupas, memerah dan folikel pecah-pecah, tidak nafsu, radang selaput mata, anemia, kelemahan ginjal, keguguran sel telur akibat akut, dan bahkan kematian.

❖ Apa yang telah ditemukan ?

Pemastikan boraks untuk pangan telah ditemukan untuk beberapa jenis pangan. Pangan termasuk antara lain adalah mie basah, nasi, kompek, dan pangan jajanan lainnya.



❖ Mengapa masih ada produsen pangan yang menggunakan boraks sebagai bahan pengempal dan pengawet ?

Produsen pangan yang masih menggunakan boraks untuk produknya karena pengetahuan yang tidak memadai mengenai bahaya bahan kimia beracun pada pangan atau juga karena tingkat kesadaran akan kesehatan masyarakat yang rendah.

❖ Apa upaya pemerintah agar masyarakat terbebas dari pangan berboraks ?

1. Pemerintah telah mengatur peraturan boraks, agar tidak boleh ke produsen pangan dan disalurkan untuk pangan.
2. Pemerintah melakukan pengawasan yang intensif terhadap toko-toko bahan kimia yang menjual boraks untuk produsen pangan dan pengawasan seluler dan seluler pangan kontrol serta pengawasan diawasi pendirian serta terhadap produsen pangan yang diumpal menggunakan boraks untuk pangan.
3. Pemerintah secara terus menerus melakukan pembinaan terhadap produsen pangan yang belum mengetahui bahaya boraks untuk pangan.

❖ Apa hukuman bagi produsen pangan yang masih saja menggunakan boraks untuk pangan ?

Pemastikan boraks dalam pangan dapat membahayakan keselamatan konsumen dan karena itu dapat diancam dengan pidana penjara paling lama 5 tahun dan atau denda paling banyak Rp. 500.000.000,- (lima ratus lima puluh juta).



