



IRGSC Policy Brief

No 014, March 2015

Research and analysis from the Institute of
Resource Governance and Social Change (IRGSC)
www.irgsc.org

Gambaran Keamanan Pangan di Nusa Tenggara Timur: Pembahasan Penemuan Formalin dalam Ikan yang beredar di Provinsi NTT

Nike Frans

Makanan memainkan peran penting dalam kehidupan manusia. Kualitas makanan mempengaruhi kualitas individu yang mengkonsumsinya. Makanan yang seimbang dan berkualitas menjamin pertumbuhan, perkembangan dan produktivitas manusia. Jika dilihat dalam konteks yang lebih luas makanan pada akhirnya akan mempengaruhi kinerja suatu bangsa. Dengan demikian, tidak berlebihan jika dikatakan bahwa makanan yang seimbang dan berkualitas merupakan fondasi pembangunan.

Dikatakan makanan yang seimbang dan berkualitas, sebab makanan bergizi saja tidak cukup. Selain bergizi, makanan juga harus aman. Seperti yang dinyatakan dalam World Declaration of Nutrition tahun 1992 di Roma, akses terhadap gizi yang cukup serta aman merupakan hak setiap individu. Makanan dikatakan aman jika bebas dari cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan manusia. Makanan, meskipun mengandung gizi yang baik dan seimbang, apabila tercemar, akan menjadi tidak aman dan berbahaya.

Penemuan Formalin dalam Ikan

Awal tahun 2015 ini masyarakat NTT merasa tidak tenang terkait pemberitaan mengenai keberadaan formalin dalam ikan segar (yang disusul dengan ikan kering). Penemuan ikan berformalin di Maumere seakan menjadi sulit bagi pemerintah untuk memperketat pengawasan terhadap ikan segar. Setelah penemuan tersebut, pemerintah kabupaten/kota di wilayah NTT memperketat pengawasan dengan melakukan pengecekan berkala terhadap ikan-ikan di TPI (Tempat Pendaratan Ikan).

Sebelumnya, di Provinsi NTT belum ada pengawasan terhadap senyawa formalin baik untuk ikan segar maupun ikan kering yang masuk maupun keluar di masing-masing kabupaten/kota. Penemuan ikan berformalin di Provinsi NTT diawali dengan adanya protes dari pembeli ikan di Surabaya kepada PT Shintaratian karena ikan yang diterima mengandung formalin. PT Shintaratian berlokasi di Maumere, Kabupaten Sikka, yang mendistribusikan ikan ke luar kota. Ikan yang mengandung formalin tersebut, diakui pimpinan perusahaan dibeli dari *supplier* di wilayah Flores Timur. Berita awal penemuan formalin dalam ikan segar di Provinsi NTT justru datang dari Surabaya.

Berdasarkan berita penolakan ikan yang berasal dari pulau Flores tersebut, pemerintah di Kabupaten Sikka mulai melacak pengedaran ikan dan melakukan sidak di TPI untuk mengecek sampel ikan. Berdasarkan hasil tes yang dilakukan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Sikka, diketahui berton-ton ikan yang beredar di pasar di wilayah kabupaten Sikka terkontaminasi senyawa berbahaya formalin. Entah sudah berapa lama masyarakat mengkonsumsi pangan yang tidak aman. Bagaimana dengan wilayah NTT diluar Kabupaten Sikka?

Merebaknya isu keamanan pangan terkait penemuan kandungan formalin di Kabupaten Sikka memancing pemerintah daerah lainnya di NTT untuk melakukan pemantauan dan pengecekan terhadap ikan-ikan yang beredar. Dinas Kesehatan Kabupaten Manggarai menemukan kandungan formalin pada sampel-sampel ikan yang didatangkan dari wilayah lain pulau Flores. Selanjutnya, Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi NTT menemukan kandungan formalin dalam 17 ton ikan asal Kabupaten Flores Timur dan Lembata. Tim sidak di Kabupaten TTU menemukan 1 boks ikan berformalin dari total 15 boks yang diperiksa. Sementara di Kabupaten Belu, Dinas Kelautan dan Perikanan menahan 1 ton ikan setelah dipastikan positif mengandung formalin melalui tes yang dilakukan oleh BPOM Kabupaten Belu. Di Nagekeo, pengecekan dilakukan terhadap ikan segar, ikan kering, tempe, dan tahu. Hasilnya adalah ikan kering di Kabupaten Nagekeo positif mengandung formalin setelah diuji di 3 tempat uji yang berbeda (DKP Nagekeo, BPOM Ende, dan BPOM Kupang). Di Kabupaten Manggarai timur, dari 39 sampel ikan segar dan ikan kering, ditemukan 1 sampel ikan segar dan 2 sampel ikan kering positif berformalin, namun 12 sampel tahu dan mie yang juga diuji, bebas formalin. Rupanya ikan segar maupun ikan kering yang berbahaya sudah tersebar di berbagai penjuru Provinsi NTT.

Peraturan Keamanan Pangan

Indonesia memiliki peraturan yang mengatur tentang keamanan makanan, antara lain Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No.28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan. Dalam pasalnya yang ke 23, secara jelas dinyatakan bahwa setiap orang dilarang mengedarkan pangan yang mengandung bahan beracun, berbahaya atau yang dapat merugikan atau membahayakan kesehatan atau jiwa manusia. Kemudian, dinyatakan juga bahwa setiap orang

dilarang mengedarkan pangan yang mengandung bahan yang dilarang digunakan dalam kegiatan atau proses produksi pangan. Salah satu bahan beracun dan yang dilarang adalah formalin.

Hal yang serupa juga tertera dalam Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambah Pangan. Tertera salah satu bahan yang dilarang digunakan sebagai BTP (Bahan Tambah Pangan) adalah Formalin (*Formaldehyde*).

Berdasarkan kedua peraturan nasional diatas, diketahui bahwa formalin tidak boleh ditambahkan sama sekali kedalam makanan atau bahan makanan.

Sekilas tentang Formalin

Formalin atau formaldehid merupakan disinfektan yang efektif sehingga memiliki banyak kegunaan. Di dunia industri digunakan sebagai pestisida, pembersih lantai, pengawet tekstil, juga digunakan dalam jumlah kecil sebagai bahan kosmetika. Formalin juga dikenal secara umum sebagai pengawet mayat.

Meskipun penggunaan formalin dalam makanan bersifat ilegal, keberadaan formalin masih kerap ditemukan dalam pangan seperti ikan segar, mie basah maupun tahu. Formalin ditambahkan dalam makanan dengan tujuan mengawetkan dan mengurangi biaya produksi. Karena Formalin merupakan pengawet yang efisien, maka dalam jumlah kecil saja dapat mengawetkan pangan dalam jumlah besar. Hanya diperlukan 1 liter formalin seharga kurang lebih Rp.15.000 untuk mengawetkan sekitar 10 ton ikan segar. Sedangkan untuk ikan dalam jumlah yang sama, dibutuhkan ratusan balok es batu yang biayanya bisa mencapai jutaan rupiah.

Formalin digolongkan sebagai senyawa karsinogenik, yakni senyawa yang dapat memicu timbulnya kanker. Penggunaannya dalam makanan sangat membahayakan kesehatan, tergantung pada jumlah dan lama paparan dalam tubuh. Efek jangka pendek jika terpapar formalin adalah iritasi saluran pencernaan dan pernapasan, muntah, dan pusing. Sedangkan efek jangka panjangnya adalah kerusakan organ tubuh seperti hati, ginjal, jantung, dan organ tubuh lainnya.

Keterbatasan Pengawasan Pangan

Dari hasil analisis berita selama beberapa pekan mengenai ikan berformalin, dapat ditarik kesimpulan bahwa selama ini pengawasan pangan di NTT belum menyentuh aspek keamanan pangan. Di Kabupaten Flores Timur, contohnya, pengawasan terhadap ikan yang akan keluar dilakukan oleh Dinas Kelautan dan Perikanan (DKP) Kabupaten Flores Timur di TPI Amagarapati Larantuka. Namun pemeriksaan ikan hanya sebatas pengamatan luar saja, tidak sampai pada pengecekan keberadaan kadar zat kimia formalin. Setelah ikan diamati oleh

petugas, pihak DKP akan mengeluarkan surat izin yang menyatakan hasil pemeriksaan. Pihak yang membawa ikan wajib membayar biaya surat izin pemeriksaan sebesar Rp.60.000. Namun, surat yang dibawa sebagai izin tersebut tentu tidak menjamin keamanan ikan jika yang diperiksa hanya penampilan fisik ikan saja. Diakui DKP Kabupaten Flores Timur, hingga saat ini, belum tersedia alat pendeteksi formalin.

Di sisi lain, tidak semua ikan yang keluar dari kabupaten Flores Timur melalui pengawasan DKP. DKP Flores Timur melakukan pengawasan di TPI Amagarapati. Sedangkan ikan tidak hanya didaratkan melalui TPI Amagarapati, tetapi juga di beberapa titik yang luput dari pemeriksaan DKP.

Kondisi pengawasan ikan di Kabupaten Flores Timur merupakan gambaran pengawasan ikan di kabupaten/kota lainnya di NTT. Pengawasan yang selama ini dilakukan selain tidak menjangkau seluruh muatan ikan, juga tidak menjamin ikan sudah aman dari cemaran zat kimia. Meskipun mengantongi surat pemerikaan resmi dari instansi, tidak berarti bahwa ikan telah aman dari bahaya kimia.

Bagaimana dengan pengawasan terhadap pangan lainnya? Penemuan formalin dalam ikan menjadi sorot dan gambaran keamanan pangan di NTT saat ini. Namun perlu diketahui bahwa praktek penggunaan zat kimia berbahaya lainnya juga perlu diawasi. Contohnya penggunaan boraks dalam bakso dan tahu, penggunaan zat pewarna ilegal dalam makanan dan jajanan. Hal ini menjadi tugas bersama untuk memperketat pengawasan di bidang keamanan pangan.

Pihak yang Dirugikan

Tidak diketahui sejak kapan ikan yang mengandung formalin dikonsumsi oleh masyarakat NTT. Ikan sendiri merupakan menu utama bagi sebagian besar masyarakat NTT. Ikan, selain harganya relatif terjangkau dan ketersediaanya tinggi, juga menjadi pilihan lauk hewani yang diandalkan karena komposisi protein dan lemak yang seimbang dibandingkan pangan hewani lainnya.

Dari hasil pengecekan yang dilakukan selama beberapa pekan di beberapa wilayah, tidak semua ikan segar maupun ikan kering mengandung zat berbahaya. Meskipun demikian, ikan berformalin yang dikonsumsi masyarakat akibat tidak adanya pengawasan keamanan akan sangat merugikan. Formalin, meskipun kecil kadarnya, jika dikonsumsi secara terus menerus tentu akan membawa dampak buruk bagi konsumen.

Sejak diberitakan di berbagai media tentang ikan yang mengandung formalin, masyarakat NTT ragu membeli ikan di pasar. Pilihan lauk beralih ke tahu, tempe, telur, dan lauk lainnya selain ikan. Hal ini tentu berimbas langsung kepada penghasilan nelayan dan penjual ikan. Diberitakan, nelayan dan penjual ikan mengalami kerugian besar selama beberapa pekan setelah pemberitaan

media. Meskipun ikan yang dijual terbukti tidak mengandung formalin, masyarakat masih ragu membeli ikan.

Rantai peredaran ikan berformalin harus ditelusuri dan ditindak sesegera mungkin. Hal ini menyangkut kehidupan jutaan konsumen dan ribuan nelayan serta penjual ikan. Selain itu, nama baik perikanan NTT juga dipertaruhkan.

Rekomendasi Sistem Pengawasan Ideal

Pemerintah memegang peran krusial dalam menjalankan peran pengawasan. Tanpa pengawasan yang ketat, peredaran ikan berformalin akan terus berlanjut. Kerugian besar akan dialami pihak konsumen, nelayan, dan penjual ikan. Berikut rekomendasi untuk sistem pengawasan yang ideal:

1. Setiap kabupaten perlu merancang sistem pengawasan ikan satu pintu. Dengan pemusatan ini, berarti hanya ada satu tempat bongkar muatan ikan untuk diperiksa sebelum ikan didaratkan untuk dijual di dalam maupun di luar kota.
2. Di tempat pendaratan ikan satu pintu ini, ada petugas pengecekan muatan ikan selama 24 jam. Salah satu pengecekan wajib adalah pengecekan keberadaan formalin. Hal ini berarti setiap tempat pengawasan wajib memiliki toolkit uji formalin. Jika sampel ikan tidak mengandung formalin, maka pemilik ikan mendapat ijin resmi dan tanda bebas formalin resmi dari instansi yang berwenang.
3. Sistem pengawasan satu pintu ini perlu dimasukkan dalam rancangan anggaran karena memerlukan dana yang cukup untuk merealisasikannya.
4. Perlu adanya pelatihan tenaga pengawas di masing-masing kabupaten secara profesional agar dapat melakukan pengujian dengan akurat.
5. Alat dan reagen yang digunakan perlu dipastikan mampu menunjukkan hasil yang akurat.
6. Koordinasi antara kepala daerah, DPRD, instansi pemerintah terkait (DKP, Dinkes, Dinas Perdagangan dan Perindustrian, BPOM, dll), kepolisian, dan LSM, perlu berjalan dengan baik. Diperlukan komunikasi untuk bersinergi menjamin keamanan pangan.
7. Selain pengawasan keberadaan formalin dalam ikan segar dan ikan kering, perlu juga untuk melakukan pengawasan keamanan pangan jenis lainnya, seperti kandungan boraks maupun pewarna makanan ilegal.
8. Keterbukaan terhadap informasi juga sangat penting sehingga terjalin komunikasi antar pemerintah dan masyarakat.

9. Pihak kepolisian perlu menelusuri serta menindak tegas pihak yang melanggar hukum dan membahayakan konsumen dengan cara menggunakan zat berbahaya dalam bahan makanan.

Penutup

Pangan yang aman merupakan hak setiap individu. Sebagai konsumen yang kritis, perlu memastikan apakah makanan yang kita konsumsi sehari-hari sudah aman atau tidak. Sebagai produsen, pendistribusi, dan pengelola makanan, perlu menjalankan bisnis sesuai peraturan dan memperhatikan keselamatan konsumen. Sedangkan sebagai pemerintah, perlu menjalankan fungsi pengawasan keamanan pangan untuk melindungi dan menjamin hak-hak masyarakat.