

KENALI BAHAYANYA, TOLAK FORMALIN DALAM PANGAN

APA ITU FORMALIN ???

Formalin adalah larutan formaldehida dalam air yang dikenal sebagai bahan disinfektan dan industri. Formalin bukan bahan tambahan pangan dan **dilarang digunakan untuk mengawetkan makanan.**



TAHUKAH KAMU?

Formaldehida tergolong Karsinogen

GRUP 1

yaitu zat yang terbukti dapat menyebabkan kanker pada manusia menurut klasifikasi IARC.

Umumnya Formalin mengandung Formaldehida sekitar

37%

yaitu senyawa kimia berbahaya yang dilarang digunakan sebagai pengawet makanan.

DASAR HUKUM

**PERATURAN BPOM
No. 22 TAHUN 2023**

Formaldehida termasuk bahan yang dilarang digunakan sebagai bahan tambahan pangan (BTP).

CIRI-CIRI PANGAN FORMALIN



Ikan Asin: Lebih putih dan bersih, tekstur keras, dan tidak mudah busuk.



Tahu: Lebih kenyal dan keras, tidak mudah hancur, dan lebih awet.



Mi Basah: Sangat kenyal, tampak berminyak, dan lebih awet.



Ayam: Warna daging lebih putih dan tidak mudah busuk.



Ikan Segar: Insang merah tua, daging pucat dan kenyal, dan berbau menyengat.



Kikil: Tekstur lebih kenyal, permukaan cenderung kering, dan lebih awet.



PERLU DIINGAT



Beberapa ikan laut dapat membentuk formaldehida alami dari senyawa TMAO, terutama selama penyimpanan beku. Formaldehida ini dapat bereaksi dengan protein sehingga tekstur daging ikan menjadi lebih keras.

DAMPAK BAGI KESEHATAN

Jangka Pendek (Akut)

- Iritasi mata, hidung, dan tenggorokan.
- Mual, muntah, dan sakit perut.

Jangka Panjang (Kronis)

- Kerusakan organ hati dan ginjal.
- Gangguan pankreas dan fungsi saraf.
- Meningkatkan risiko kanker.

YUK, TERAPKAN LANGKAH SEGAR UNTUK PANGAN AMAN

S

Seleksi pangan sebelum membeli dan pilih penjual yang terpercaya.

E

Evaluasi kondisi, kesegaran, serta kelayakan pangan sebelum membeli.

G

Gunakan air bersih mengalir untuk mencuci bahan pangan sebelum diolah

A

Amati kebersihan tempat penjualan dan cara penyimpanan pangan.

R

Rawat keamanan pangan dengan pengolahan dan penyimpanan yang tepat.

SCAN ME

