



Media: Republika

Hari: Sabtu

Tanggal: 29 April 2017

Halaman: 10

Ikan Asin di Pasar Yogya Mengandung Formalin
● YULIANINGSIH

YOGYAKARTA — Ikan asin yang dijual di pasar tradisional di Kota Yogyakarta terbukti mengandung bahan pengawet berbahaya yaitu formalin. Bahkan kandungan formalin di ikan asin tersebut terbilang cukup tinggi.

Hal ini terlihat dari hasil pengecekan yang dilakukan Stasiun Karantina Ikan Pengendalian Mutu (KIPM) Kelas I Yogyakarta di Pasar Beringharjo Yogyakarta, Jumat (28/4).

Menurut Kepala Sub Seksi Tata Pelayanan KIPM Kelas I Yogyakarta, Maria Thresia, pihaknya mengambil 20 sampel dari tiga jenis ikan asin yaitu ikan jambal, teri nasi dan teri kering. "Semua produk olahan dari tiga jenis ini terbukti mengandung formalin," ujarnya.

Bahkan menurutnya dari uji laboratorium diketahui kandungan formalin yang terdapat pada tiga produk olahan tersebut mencapai diatas 100 ppm. Artinya dari satu kilogram olahan perikanan tersebut terdapat satu miligram kandungan formalin.

Diakunya, penggunaan formalin sendiri sudah dilarang dengan Peraturan Menteri Kesehatan nomor 33 tahun 2012. Pasalnya, kata dia, penggunaan bahan pengawet mayat ini bisa menimbulkan dampak serius pada kesehatan. Dalam jangka panjang kata dia, efeknya bisa mengganggu pencernaan hingga menimbulkan penyakit kanker.

Karenanya, kata dia, pihaknya mengimbau kepada pedagang untuk berhati-hati menjual dagangannya. Pihaknya meminta pedagang juga mengerti akan bahayanya obat kimia tersebut. Sehingga pedagang tidak lagi menjual dagangan yang mengandung formalin. "Untuk pedagang kita imbau tidak menjual lagi dagangan yang mengandung formalin dan untuk konsumen kita minta lebih waspada," ujarnya.

Menurutnya, ikan asin yang tidak mengandung formalin itu sering dikerubuti lalat. Sedangkan yang mengandung formalin dijauhi lalat. Bau ikan asin yang tidak berformalin lebih amis. Ikan asin yang diberi formalin lebih kaku dari ikan asin tak berformalin. "Belilah yang masih segar dan tidak kaku," katanya.

Sebelum dimasak, pihaknya juga menyarankan agar pembeli mencuci ikan asin terlebih dahulu. Sebab formalin bisa larut dalam air.

Terpisah, Kepala Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Yogyakarta Maryustion Tonang mengaku terus melakukan pengawasan pada peredaran bahan makanan membahayakan yang dijual di pasar. "Pengawasan juga terus kita lakukan, sosialisasi juga kita lakukan dengan pihak-pihak terkait," katanya.

Menurutnya sesuai Perda nomor 2 tahun 2009 tentang Pasar diketahui bahwa pedagang yang ketahuan menjual komoditas tidak sehat akan dikenai sanksi berupa teguran hingga pencabutan kartu pedagang. "Selain pengawasan, kita juga melakukan penelusuran terhadap asal formalin. (Apakah) dari pedagang atau dari distribusi," katanya. ■ ed: fernan rahadi

Instansi

1.
2. **Dinas Perindustrian dan Perdagangan**

☐ Positif ☐ Segera

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Dinas Perindustrian dan Perdagangan	Netral	Biasa	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 16 Agustus 2026
Kepala

Ig. Trihastono, S.Sos. MM
NIP. 19690723 199603 1 005