

PERHATIAN

- ✓ **Konsumen agar berhati-hati dalam memilih produk pangan.**
- ✓ **Perhatikan ciri – ciri produk pangan yang mengandung formalin atau boraks, bila ragu tidak perlu dibeli.**
- ✓ **Cari dan tambah pengetahuan melalui seminar, televisi, radio, koran, leaflet, booklet, poster, dll.**

REGULASI

Boraks dan formalin dilarang digunakan untuk pangan sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan.

Sanksi terhadap pelanggaran menurut Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan pada pasal 136: Bila sengaja menggunakan bahan yang dilarang digunakan sebagai bahan tambahan Pangan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 75 ayat (1) dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 (lima) tahun atau denda paling banyak Rp. 10.000.000.000,00 (sepuluh miliar rupiah).



Untuk informasi lebih lanjut hubungi :

Direktorat Pengawasan Produk dan Bahan Berbahaya
Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan Dan Bahan Berbahaya

BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

Jl. Percetakan Negara No.23 Jakarta 10560 Indonesia

☎ HALO BPOM 1500533

WEBSITE : www.pom.go.id

f : Bpom RI t : @bpom_ri



WASPADA!!! dan BORAKS FORMALIN

BAHAN BERBAHAYA PADA PANGAN

Direktorat Pengawasan Produk dan Bahan Berbahaya
Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan
dan Bahan Berbahaya
BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
2016

BORAKS

BORAKS merupakan senyawa dengan nama kimia natrium tetraborat yang berbentuk kristal lunak. Boraks bila dilarutkan dalam air akan terurai menjadi natrium hidroksida dan asam borat.

KEGUNAAN BORAKS

DIGUNAKAN ANTARA LAIN UNTUK :

- Campuran pembuatan gelas
- Pengawet kayu
- Salep kulit
- Boraks gliserin (obat sariawan)
- Campuran pupuk tanaman

PENYALAHGUNAAN BORAKS PADA PANGAN

Disalahgunakan antara lain sebagai pengental pada pangan seperti bakso dan empek-empek; dan perenyah pada kerupuk.

CIRI-CIRI PANGAN MENGANDUNG BORAKS

- Bakso memiliki tekstur kenyal, dengan warna cenderung agak putih, rasa sangat gurih
- Kerupuk memiliki tekstur sangat renyah dan rasa getir.

BAHAYA BORAKS BAGI KESEHATAN

Mengganggu susunan syaraf pusat, ginjal dan hati



FORMALIN

FORMALIN adalah larutan yang tidak berwarna dan baunya sangat menyengat. Didalam larutan formalin terkandung sekitar 37% formaldehid dalam air dan termasuk kelompok aldehid dengan rumus kimia HCHO

KEGUNAAN FORMALIN

Digunakan antara lain untuk:

- Pengawet mayat
- Pembunuh kuman
- Pengawet kosmetika dan pengeras kuku
- Perekat kayu lapis (*plywood*)

PENYALAHGUNAAN FORMALIN PADA PANGAN

Disalahgunakan sebagai pengawet pangan seperti pada tahu, mie basah, ikan asin, ikan segar dan ayam potong.



CIRI-CIRI PANGAN MENGANDUNG FORMALIN

- ✓ Tidak rusak sampai 3 hari pada suhu kamar (25°C) dan bertahan lebih dari 15 hari pada suhu lemari es (10°C)
- ✓ Bau menyengat dari formalin
- ✓ Mie tidak lengket dan tidak mudah putus
- ✓ Tahu agak keras, kenyal namun tidak padat
- ✓ Ikan asin tidak rusak sampai lebih dari 1 bulan pada suhu kamar (25°C)
- ✓ Bakso tidak rusak sampai 15 hari pada suhu kamar (25°C)
- ✓ Ayam bertekstur padat dan keras
- ✓ Ikan asin bersih dan cerah
- ✓ Ikan segar warna insang merah tua dan bukan merah segar

BAHAYA KESEHATAN FORMALIN

- ✓ Jika tertelan, formalin dapat menyebabkan rasa terbakar pada mulut dan tenggorokan.
- ✓ Jika terhirup, uap formalin sangat berbahaya, dalam jangka lama dapat menyebabkan kanker hidung.
- ✓ Formalin juga dapat menyebabkan kelainan genetika pada manusia.