

**THE ASSESSMENT OF CONSUMER PROTECTION TO USE OF FORMALIN  
IN FISH AND CHICKEN PRODUCTS**

**ABSTRACT**

Atikah Nurhayati <sup>(1)</sup> Ine Maulina <sup>(2)</sup> Gugun Gunawan <sup>(3)</sup>

atikah.nurhayati@unpad.ac.id <sup>(1)</sup> ine.maulina@unpad.ac.id <sup>(2)</sup>gugunrocketmail76@gmail.com <sup>(2)</sup>

*The research was study aimed to assessment of consumer protection to use of formalin in fish and chicken products a case study in Bandung West Java Province. The research was motivated by the level of consumption of animal protein tended to increase from year to year. This is due to the increasing population and the high level of public knowledge about the importance of animal protein intake. High demand for animal protein like fish and chicken to make the producers take action processing and preserving of fish and chicken with the use of food additives such as formalin, which is not allowed by the national agency of drug and food control (NA-DFC) because it would harm consumers. The method used survey and sampling techniques conducted by purposive sampling to 30 respondents consumers of fish and chicken at Gede Bage traditional markets in Bandung Weast Java Province. The model used correlation analysis approach to quantitative description and analysis hierarchy process. Result showed that a relationship exists knowledge of consumers about formalin to the choice of fish and chicken products are safe for consumption. Consumer protections to use of formalin to fish and chicken products at the producer level is low so that the necessary cooperation with all levels of local government in particular stakeholder.*

*Keywords: consumers, formalin, fish, chicken*

*(1,2) Lecture at faculty of fisheries and marine sciene padjajaran universi*

*(3) Lecture at faculty of agricultural, sultan ageng tirtayasa university*

**KAJIAN PERLINDUNGAN KONSUMEN TERHADAP PENGGUNAAN FORMALIN  
PADA PRODUK IKAN DAN AYAM**

**ABSTRAK**

Atikah Nurhayati <sup>(1)</sup> Ine Maulina <sup>(2)</sup> Gugun Gunawan <sup>(3)</sup>

atikah.nurhayati@unpad.ac.id <sup>(1)</sup> ine.maulina@unpad.ac.id <sup>(2)</sup>gugunrocketmail76@gmail.com <sup>(2)</sup>

Penelitian ini dilakukan untuk mengkaji perlindungan konsumen terhadap penggunaan formalin pada produk ikan dan ayam suatu kasus di Kota Bandung Propinsi Jawa Barat. Penelitian ini dilatarbelakangi oleh tingkat konsumsi protein hewani yang cenderung mengalami peningkatan dari tahun ketahun, hal ini disebabkan oleh semakin meningkatnya jumlah penduduk dan tingginya tingkat pengetahuan masyarakat akan pentingnya asupan konsumsi protein hewani. Permintaan yang tinggi akan protein hewani seperti ikan dan ayam membuat para produsen melakukan tindakan pengolahan dan pengawetan ikan dan ayam dengan menggunakan bahan makanan tambahan berupa formalin, yang sebenarnya tidak diperbolehkan oleh Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) karena akan merugikan konsumen. Metode yang digunakan adalah metode *survey* dan teknik pengambilan sampel dilakukan secara *purposive sampling* kepada 30 orang responden konsumen ikan dan ayam di Pasar Gede Bage Kota Bandung. Model analisis yang digunakan adalah analisis korelasi dengan pendekatan deskripsi kuantitatif dan analisis hierarki proses. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada hubungan pengetahuan konsumen tentang formalin terhadap pilihan produk ikan dan ayam yang aman untuk di konsumsi. Perlindungan konsumen terhadap penggunaan formalin untuk produk ikan dan ayam di tingkat produsen masih rendah sehingga diperlukan kerjasama dengan semua lapisan stakeholder khususnya pemerintah daerah.

Kata kunci : konsumen, formalin, ikan, ayam

*(1, 2) Dosen Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Padjadjaran*

*(3) Dosen Fakultas Pertanian , Universitas Sultan Ageng Tirtayasa*

## **I. PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Konsumsi protein hewani seperti ikan dan ayam merupakan salah satu alternatif untuk memenuhi kecukupan gizi protein hewani dengan harga yang terjangkau oleh masyarakat. Ikan dan ayam merupakan bahan pangan sumber protein hewani yang mudah diperoleh dan harganya yang relative terjangkau oleh masyarakat. Kebutuhan protein bagi seorang dewasa adalah 1 gram untuk setiap 1 kilogram berat badannya setiap hari. Untuk anak-anak yang sedang tumbuh, diperlukan protein dalam jumlah yang lebih banyak, yaitu 3 gram untuk setiap kilogram berat badan. Perbedaan ini disebabkan karena pada anak-anak, protein lebih banyak dibutuhkan untuk pertumbuhan dan perkembangan, sedangkan pada orang dewasa fungsi protein hanya untuk mempertahankan jaringan tubuh dan mengganti sel-sel yang telah rusak.

Protein hewani khususnya ikan dan ayam dalam pengolahannya ada yang ditemukan menggunakan bahan makanan tambahan berupa formalin. Pemakaian formalin banyak dilakukan karena harganya murah dan penggunaannya mudah. Selain itu, pengetahuan mengenai bahaya pemakaian formalin sebagai bahan pengawet bahan makanan relatif kurang sehingga semakin banyak produsen atau distributor protein hewani seperti produk ikan dan ayam yang menggunakan bahan formalin untuk mengawetkan produk protein hewani tersebut.

Penggunaan formalin sungguh berbahaya sehingga berakibat fatal bagi tubuh. Berbagai gangguan tubuh dapat terjadi antara lain gangguan pencernaan, iritasi mata, iritasi hidung, bahkan sampai kanker sehingga dapat menimbulkan kematian bagi yang mengkonsumsinya. Gejala penyakit tersebut tidak serta merta muncul namun dapat muncul setelah beberapa lama orang tersebut mengkonsumsi produk tersebut, hal itu dikarenakan formalin bersifat akumulasi dalam tubuh manusi, kondisi seperti ini merugikan pihak konsumen sebagai pihak pengguna sehingga diperlukan adanya perlindungan konsumen terhadap produk yang dipergunakannya.

Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen telah dijelaskan mengenai hak atas keamanan dan keselamatan bagi konsumen sehingga dapat terhindar dari kerugian fisik maupun psikis. Kemampuan konsumen dalam memilih produk protein hewani yang aman di konsumsi bukanlah hal yang mudah, diperlukan keterlibatan antara beberapa pelaku usaha dan pemerintah, sehingga menjadi satu kesatuan persepsi yang utuh antara konsumen, pelaku usaha, pemerintah, para penegak hukum, BPSK (Badan Penyelesaian Sengketa Konsumen) dan dari LPKSM (Lembaga Perlindungan Konsumen Swadaya Masyarakat).

Kondisi konsumen dari segi ekonomi (*economic*), kelas sosial (*social class*), tingkat pendidikan (*educational levels*) dan posisi tawar (*bargining passion*) dalam kondisi yang lemah, inilah yang menjadi salah satu peluang bagi pelaku usaha “produsen” untuk melakukan tindakan yang merugikan pihak konsumen. Konsumen harus memiliki pengetahuan tentang produk protein hewani yang aman dari bahan makanan tambahan, dengan memiliki informasi produk, memilih barang dengan baik, berani menyampaikan pendapat akan produk yang dibelinya merupakan salah satu indikator bahwa konsumen memiliki keberanian melindungi dan menghindari dirinya dari penggunaan bahan makanan tambahan seperti formalin pada produk ikan dan ayam.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Sejauhmana pengetahuan konsumen tentang formalin terhadap pilihan produk ikan dan ayam yang aman untuk di konsumsi.
2. Sejauhmana hubungan pengetahuan konsumen terhadap penggunaan formalin terhadap produk ikan dan ayam dalam menentukan pilihan produk yang amam untuk dikonsumsi.
3. Bagaimana kebijakan pemerintah daerah dalam mengawasi penggunaan formalin pada produk protein hewani khususnya ikan dan ayam

## **1.3. Maksud dan Tujuan Penelitian**

Maksud dari penelitian ini adalah untuk mengkaji perlindungan konsumen terhadap penggunaan formalin pada produk ayam dan ikan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis :

1. Sejauhmana pengetahuan konsumen tentang formalin terhadap pilihan produk ikan dan ayam yang aman untuk di konsumsi.
2. Sejauhmana hubungan pengetahuan konsumen terhadap penggunaan formalin terhadap produk ikan dan ayam dalam menentukan pilihan produk yang amam untuk dikonsumsi.
3. Bagaimana kebijakan pemerintah daerah dalam mengawasi penggunaan formalin pada produk protein hewani khususnya ikan dan ayam di Kota Bandung Propinsi Jawa Barat.

## **1.4. Kegunaan Penelitian**

Diharapkan hasil penelitian ini berguna untuk :

1. Bahan informasi bagi pihak-pihak yang berkepentingan untuk mengetahui hubungan budaya bahari terhadap pengelolaan sumberdaya perikanan.
2. Bahan pertimbangan bagi peneliti-peneliti yang akan melakukan penelitian yang berkaitan dengan pengelolaan sumberdaya perikanan berbasis komunitas.
3. Dasar pertimbangan ilmiah bagi perencana dan pengambil kebijakan, khususnya pemerintah daerah, dalam rangka mengelola sumberdaya perikanan berbasis komunitas.

## **II. KAJIAN PUSTAKA**

Masalah utama mutu dan keamanan pangan nasional diungkapkan oleh Fardiaz, (1996) yaitu: (1) tidak memenuhi persyaratan mutu keamanan pangan; (2) terjadi kasus kercunan makanan yang sebagian besar belum dilaporkan dan belum diidentifikasi penyebabnya; (3) rendahnya pengetahuan, keterampilan, dan tanggung jawab produsen pangan (produsen bahan baku, pengolah dan distributor) tentang mutu dan keamanan pangan, terutama pada industri kecil/rumah tangga; (4) rendahnya kepedulian konsumen tentang mutu dan keamanan pangan yang disebabkan pengetahuan yang terbatas dan kemampuan daya beli yang rendah, sehingga mereka masih membeli produk pangan dengan tingkat mutu dan keamanan yang rendah. Produk pangan protein hewani seperti ikan dan ayam merupakan salah satu produk protein hewani yang banyak diminati oleh masyarakat khususnya ikan laut.

Ali Khomsan (2004) menyatakan bahwa keunggulan ikan laut terutama bisa dilihat dari komposisi asam lemak Omega-3 yang bermanfaat untuk pencegahan penyakit jantung. Ada beberapa

fungsi asal Omega-3 . pertama dapat menurunkan kadar kolestrol darah yang berakibat terjadinya penyumbatan pembuluh darah. Kedua, manfaat lain dari lemak Omega-3 adalah berperan dalam proses tumbuh kembang otak.

Sifat produk protein hewani seperti ikan dan ayam yaitu mudah rusak baik secara fisik dan kimiawi, sehingga untuk mempertahankan kesegaran produk menggunakan formalin. Penggunaan formalin oleh para produsen ikan asin juga cukup mudah, cukup ditambahkan pada saat proses perendaman ikan asin. Hal ini dikarenakan formalin sangat mudah larut dalam air. Jika dicampurkan dengan ikan misalnya, formalin dengan mudah terserap oleh daging ikan. Formalin mempunyai sifat *formaldehida* mudah larut dalam air sampai kadar 55%, sangat reaktif dalam suasana alkalis serta bersifat sebagai zat pereduksi kuat, mudah menguap karena titik didihnya yaitu  $-21^{\circ}\text{C}$ . secara alami formaldehida juga dapat ditemui dalam asap pada proses pembakaran makanan yang bercampur fenol dan resin (Winarno 2004).

Pengawetan protein hewani seperti ikan secara tradisional bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam tubuh ikan, salah satu caranya adalah dengan pembuatan ikan asin (Suhartini dan Hidayat, 2005). Penggunaan formalin pada protein hewani khususnya ikan dan ayam berfungsi untuk menjaga kesegaran produk. Formalin merupakan bahan tambahan pangan (BTP) yang dilarang menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1168/Menkes/PER/X/1999. Formalin yang bersifat racun ini tidak termasuk ke dalam daftar bahan tambahan makanan pada *Codex Alimentarius* maupun yang dikeluarkan oleh Depkes, sehingga penggunaan formalin pada makanan dilarang (Winarno, 2004).

Penggunaan formalin dalam jangka pendek (akut), bila tertelan formalin maka mulut, tenggorokan dan perut terasa terbakar, sakit menekan, mual, muntah dan diare, dapat terjadi pendarahan, sakit perut hebat, sakit kepala, hipotensi, (tekanan darah rendah), kejang, tidak sadar hingga koma. Formalin juga menyebabkan kerusakan jantung, hati, otak, limpa, pankreas, sistem saraf pusat dan ginjal. Jangka panjang mengkonsumsi bahan makanan yang mengandung formalin, terjadi akumulasi formalin dalam tubuh. Timbul iritasi pada saluran pernafasan, muntah, sakit kepala, rasa terbakar pada tenggorokan, dan rasa gatal di dada. Pada hewan percobaan dapat menyebabkan kanker sedangkan pada manusia diduga bersifat karsinogen (menyebabkan kanker).

Peran pemerintah mengenai perlindungan konsumen tercantum dalam pasal 3, Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, yaitu a. meningkatkan kesadaran, kemampuan dan kemandirian konsumen untuk melindungi diri; b. mengangkat harkat dan martabat konsumen dengan cara menghindarkan dari eksekusi negatif pemakaian barang dan/atau jasa; c. meningkatkan pemberdayaan konsumen dalam memilih, menentukan, dan menuntut hak-haknya sebagai konsumen; d. menciptakan sistem perlindungan konsumen yang mengandung unsur kepastian hukum dan keterbukaan informasi serta akses untuk mendapatkan informasi; e. menumbuhkan kesadaran pelaku usaha mengenai pentingnya perlindungan konsumen sehingga tumbuh sikap yang jujur dan bertanggungjawab dalam berusaha; f. meningkatkan kualitas barang dan/atau jasa yang menjamin kelangsungan usaha produksi barang dan/atau jasa, kesehatan, kenyamanan, keamanan, dan keselamatan konsumen.

### III. METODE PENELITIAN

#### 3.1. Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survey dengan mengambil sampel secara *purposive sampling* sebanyak 30 orang responden konsumen ayam dan ikan di Pasar Gede Bage Kota Bandung Propinsi Jawa Barat dan 2 orang pegawai pemkot Bandung. Data yang dianalisis adalah data primer dan sekunder. Data primer diperoleh dari diperoleh dari hasil wawancara dengan responden dan data sekunder diperoleh dari literatur. Data dianalisis secara deskripsi kuantitatif.

#### 3.2. Alat Analisis

Pengetahuan konsumen tentang formalin terhadap pilihan produk ikan dan ayam yang aman untuk di konsumsi menggunakan analisis deskripsi, hubungan pengetahuan konsumen terhadap penggunaan formalin terhadap produk ikan dan ayam dalam menentukan pilihan produk yang aman untuk dikonsumsi menggunakan alat analisis korelasi dan kebijakan pemerintah daerah dalam mengawasi penggunaan formalin pada produk protein hewani khususnya ikan dan ayam menggunakan *Analytical Hierarkhi Proses* (AHP).

Analisis data dilakukan dengan *Analisis Hierarchy Process* (AHP), karena AHP merupakan salah satu alat analisis yang dapat digunakan untuk kondisi ketidakpastian dan ketidaksempurnaan informasi dan beragamnya kriteria suatu pengambilan keputusan (Saaty, 1993). Proses analisis dengan AHP dilakukan dengan melakukan perbandingan berpasangan (*pairwise comparisons*) untuk mendapatkan tingkat kepentingan (*importance*) suatu kriteria relatif terhadap kriteria lain dan dapat dinyatakan dengan jelas. Proses perbandingan berpasangan ini dilakukan untuk setiap level/tingkat; tingkat 1 (tujuan umum), tingkat 2 (kriteria), tingkat 3 (sub kriteria), tingkat 4 (alternatif kegiatan). Proses analisis AHP ini dilakukan dengan perangkat lunak *Expert Choise* versi 9.0.

Tabel 2. Skala banding secara berpasangan

Tingkat kepentingan	Definisi	Penjelasan
1	Kedua elemen sama peningnya	Dua elemen mempunyai pengaruh sama besar terhadap tujuan
3	Elemen yang satu sedikit lebih penting dari elemen yang lain	Pengalaman dan penilaian sangat kuat mendukung satu elemen dibanding elemen yang lainnya.
5	Elemen yang satu lebih penting dari elemen yang lain	Pengalaman dan penilaian sangat kuat mendukung satu elemen dibanding elemen yang lainnya.
7	Satu elemen jelas lebih penting dari elemen yang lainnya	Satu elemen dengan kuat disokong, dominanya terlihat dalam parktek
9	Satu elemen mutlak	

Sebagaimana sebuah analisis multikriteria, AHP menurut Triantaphyllou dan Alfonso (1997) harus dilengkapi dengan analisis sensitifitas. Analisis sensitifitas ini digunakan untuk dapat melihat *range* (batasan) perubahan pendapat *key person* dalam pengambilan keputusan dengan AHP. Dengan analisis sensitifitas dapat dilihat komponen/elemen mana dari struktur hirarkhi yang paling sensitif terhadap perubahan bobotnya sehingga menghasilkan perubahan pada alternatif.

#### **IV. HASIL DAN PEMBAHASAN**

##### **4.1. Keadaan Wilayah Kota Bandung**

Kota Bandung terletak di wilayah Jawa Barat dan merupakan Ibukota Propinsi Daerah Tingkat I Jawa Barat. Secara topografis Kota Bandung terletak pada ketinggian 768 meter di atas permukaan laut, titik tertinggi di daerah Utara dengan ketinggian 1.050 meter dan terendah di sebelah Selatan adalah 675 meter di atas permukaan laut. Di wilayah Kotamadya Bandung bagian Selatan permukaan tanah relatif datar, sedangkan di wilayah kota bagian Utara berbukit. Iklim kota Bandung dipengaruhi oleh iklim pegunungan yang lembab dan sejuk dengan temperatur rata-rata 23,5 °C, curah hujan rata-rata 200,4 mm. (Diskominfo Kota Bandung,2011). Pasar Gede Bage merupakan salah satu pasar yang memiliki fasilitas Pasar Ikan Hgenis. Letak Pasar Gede Bage berada di Jl. Gede Bage Soekaro Hatta, letaknya yang strategis di wilayah Bandung Timur, sehingga memudahkan konsumen untuk melakukan transaksi perdagangan.

##### **4.2. Pengetahuan konsumen tentang formalin terhadap produk ikan dan ayam yang aman untuk di konsumsi dilihat dari faktor internal dan eksternal.**

Melindungi konsumen sama artinya dengan melindungi seluruh bangsa sebagaimana yang diamanatkan oleh tujuan pembangunan nasional menurut Pembukaan UUD 1945, untuk menghindarkan konsumen dan dampak negatif penggunaan teknologi, sehingga dapat melahirkan manusia-manusia yang sehat rohani dan jasmani sebagai pelaku-pelaku pembangunan, yang berarti juga untuk menjaga keseimbangan pembangunan nasional dan guna menjamin sumber daya pembangunan yang bersumber dan masyarakat konsumen

Berdasarkan hasil wawancara dengan konsumen mengatakan bahwa pengetahuan konsumen Indonesia sangat peduli terhadap isu agama. Terlebih mayoritas penduduknya adalah beragama Islam, yang memperhatikan aspek kehalalan pada suatu produk. Isu ini bisa menjadi sangat sensitif dan sangat mempengaruhi minat beli masyarakat. pertimbangan pertama bagi konsumen muslim dalam memilih produk makanan, minuman atau restoran. Pengetahuan konsumen dilihat dari faktor internal meliputi : (1) umur; (2) tingkat pendidikan; (3) agama ; dan (4) jenis kelamin, yaitu sebagai berikut :

Tabel 1 Faktor Internal Pengetahuan Konsumen Tentang Penggunaan Formalin Pada Produk Ikan dan Ayam

No	Faktor Internal	Jumlah Responden
1	Jenis Kelamin (orang)	
	Pria	4
	Perempuan	26
2	Tingkat Pendidikan	
	Tidak Sekolah	0
	SD	0
	SMP	9
	SMA	19
	S1	2
3	Agama Islam	30
4	Umur (tahun)	
	20-25	6
	26-30	6
	35-40	10
	> 40	8

Sumber : data diolah, 2012

Tabel 1 Faktor internal pengetahuan konsumen tentang penggunaan formalin pada produk ikan dan ayam berdasarkan data responden jenis kelamin pria sebanyak 4 orang dan perempuan sebanyak 26 orang, jenis kelamin responden lebih banyak perempuan sebesar 86,66 %. Tingkat pendidikan responden untuk jenjang SMP sebanyak 9 orang, SMA sebanyak 19 orang dan S1 sebanyak 2 orang. Agama responden secara keseluruhan beragama Islam. Umur responden interval 20 – 25 tahun sebanyak 6 orang; 26-30 tahun sebanyak 6 orang 35- 40 sebanyak 10 dan umur responden lebih dari 40 tahun sebanyak 8 orang. Sedangkan Faktor eksternal meliputi pelaku usaha (produsen) produk ikan dan ayam, kelembagaan perlindungan konsumen dan pemerintah.

Proses pengambilan keputusan responden dalam membeli produk ikan dan ayam merupakan pemenuhan kebutuhan protein hewani. Ikan terdiri dari ikan air tawar dan ikan laut. Keduanya adalah makanan sumber protein yang sangat penting untuk pertumbuhan tubuh. Ikan mengandung 18 persen protein terdiri dari asam-asam amino esensial yang tidak rusak pada waktu pemasakan. Kandungan lemaknya 1-20 persen lemak yang mudah dicerna serta langsung dapat digunakan oleh jaringan tubuh. Kandungan lemaknya sebagian besar adalah asam lemak tak jenuh yang dibutuhkan untuk pertumbuhan dan dapat menurunkan kolesterol darah. Lemak merupakan salah satu unsur besar dalam ikan, unsur lainnya adalah protein, vitamin, dan mineral

Ikan termasuk komoditas yang cepat rusak dan bahkan lebih cepat dibandingkan dengan daging hewan lainnya. Kecepatan pembusukan ikan setelah penangkapan dan pemanenan sangat dipengaruhi oleh teknik penangkapan dan pemanenan, kondisi biologis ikan, serta teknik penanganan dan penyimpanan di atas kapal. Oleh karena itu, segera setelah ikan ditangkap atau dipanen harus secepatnya diawetkan dengan pendinginan atau pembekuan. Produk ikan yang banyak diminati oleh konsumen di Pasar Gede Bage yaitu sebagai berikut :

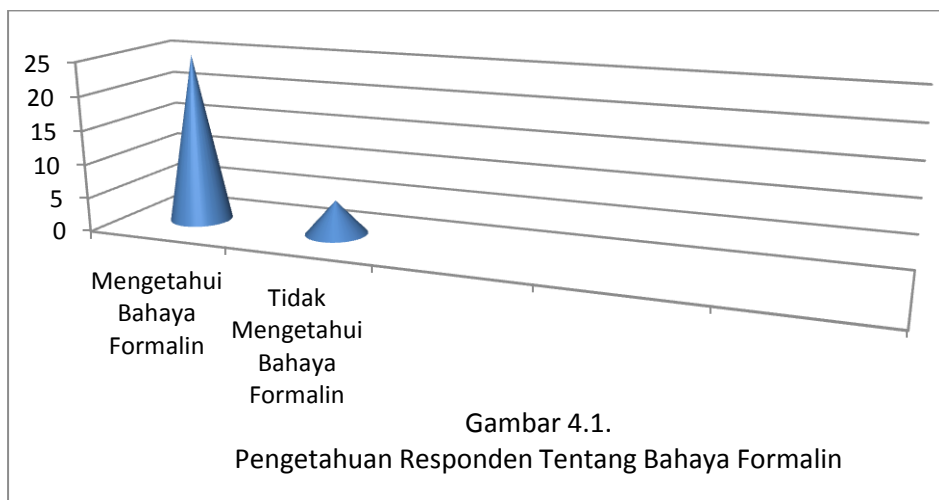
Tabel 2. Jenis Ikan Yang Diminati Oleh Konsumen Beserta Kandungan Gizi

Jenis Ikan	BDD (%)	Energi (g)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbonhidrat (g)
Ikan Air Tawar					
Ikan Mas	80	86	16	2	0
Belut Air Tawar	100	82	6,7	1	10,9
Ikan Tawes	80	198	19	13	0
Ikan Air Laut					
Bawal	80	96	19	1,7	0
Kepiting	45	151	13,8	3,8	14,1
Kakap	80	92	20	0,7	0
Bandeng	80	129	20	4,8	0
Udang	68	91	21	0,2	0,1

Sumber: Anonimous dan data di olah (2012).

Catatan: \*) BDD = Bobot Dapat Dimakan

Ikan termasuk komoditas yang cepat rusak dan bahkan lebih cepat dibandingkan dengan daging hewan lainnya. Kecepatan pembusukan ikan setelah penangkapan dan pemanenan sangat dipengaruhi oleh teknik penangkapan dan pemanenan, kondisi biologis ikan, serta teknik penanganan dan penyimpanan di atas kapal. Oleh karena itu, segera setelah ikan ditangkap atau dipanen harus secepatnya diawetkan dengan pendinginan atau pembekuan.



Responden yang memiliki pengetahuan tentang bahaya penggunaan formalin sebesar 83,33% dapat dilihat pada Gambar 4.1. data tersebut mengindikasikan bahwa responden sudah mengetahui risiko penggunaan formalin bagi kesehatan. Berdasarkan hasil perhitungan korelasi Kendalls diperoleh nilai 0,006 dan rank Spearman diperoleh nilai 0,004 dimana  $\alpha (0,05)$  maka  $H_0$  ditolak dan  $H_1$  diterima. Jadi ada hubungan antara kedua variabel: yaitu ada hubungan antara tingkat pengetahuan konsumen terhadap penggunaan formalin pada produk Ikan dan ayam. Pengetahuan konsumen tentang formalin pada produk ikan dan ayam diperoleh dari pengalaman dan informasi media massa. Ciri-ciri ikan asin yang mengandung formalin : (1) tidak rusak sampai lebih dari sebulan pada suhu kamar  $25^{\circ} C$ , (2) warna bersih dan cerah, (3) tidak berbau khas ikan asin dan tidak mudah hancur, (4) tidak dihinggapi oleh lalat bila ditaruh ditempat



terbuka. Sedangkan untuk ayam permukaan daging akan terlihat mengkilat, daging kenyal dan kaku. Untuk ayam penggunaan formalin diberikan ditempat pemotongan ayam dan pedagang tidak tahu bahwa ayamnya sudah mengandung formalin. Tapi bisa juga pedagang yang memberikannya karena pemotongan ayam dilakukan pada dini hari dan supaya awet diberi formalin, hal inilah yang harus di hindari dalam menjual kualitas produk protein hewani yang aman untuk di konsumsi.

#### **4.3. Kebijakan pemerintah daerah dalam mengawasi penggunaan formalin pada produk protein hewani khususnya ikan dan ayam di Kota Bandung Propinsi Jawa Barat.**

Pemerintah sebagai lembaga arbitrase antara pelaku usaha (produsen) dengan konsumen, memiliki kewenangan penuh untuk melindungi konsumen dari penggunaan formalin pada produk ikan dan ayam. Adanya ketidakseimbangan kedudukan konsumen dan pelaku usaha baik ditinjau dari segi ekonomi maupun teknis, sangat perlu dijembatani melalui berbagai upaya diantaranya melalui gerakan perlindungan konsumen.

Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang perlindungan konsumen (UU-PK) telah disahkan dan diundangkan pada tanggal 20 April 1999 dan telah berlaku secara efektif pada tanggal 20 April 2000. Lahirnya UU-PK tersebut dilatarbelakangi oleh adanya globalisasi dan perdagangan bebas, yang didukung dengan kemajuan teknologi dan informasi. Badan Penyelesaian Sengketa Konsumen (BPSK) kota Bandung sebagai lembaga independent mampu menjembatani antara konsumen dengan pelaku usaha (produsen) dalam menyelesaikan perselisihan antara konsumen dan produsen. BPSK Bandung berdiri sejak November 2002 yang pendiriannya dikukuhkan dengan Keppres No. 90/2001.

Pengendalian penyalahgunaan formalin ditentukan oleh pelaku usaha, konsumen, lembaga pemerintah dan lembaga swasta, berdasarkan *Analisis Hierarchy Process* diperoleh hasil sebagai berikut :

Tabel 3 Faktor Penentu Penyalahgunaan Formalin

No	Faktor	Bobot	Prioritas
1.	Pelaku Usaha/ Produsen	0,450	1
2.	Konsumen	0,240	2
3.	Lembaga Pemerintah	0,205	3
4.	Lembaga Swasta	0,105	4

Sumber : data diolah, 2012.

Faktor penentu penyalahgunaan formalin memiliki bobot nilai terbesar pada pelaku usaha atau produsen ikan dan ayam pedaging dengan bobot nilai 0,450. Pelaku usaha khususnya pengolahan ikan memiliki peluang yang besar dalam penyalahgunaan penggunaan formalin sebagai bahan makanan tambahan untuk mempertahankan kesegaran produk, begitu juga untuk produsen ayam pedaging. Konsumen memiliki bobot 0,240 didasarkan karena ketidaktahuan konsumen bahwa produk protein hewani seperti ikan dan ayam yang dibelinya mengandung formalin, karena berdasarkan informasi yang di dapat dari pelaku usaha atau produsen bahwa

produknya aman untuk di konsumsi dan tidak mengandung formalin, kondisi seperti ini telah menimbulkan kerugian bagi konsumen. Lembaga pemerintah memiliki bobot nilai sebesar 0,205 dalam faktor penentu penyalahgunaan formalin. Kelalaian petugas di lapangan akan berpengaruh terhadap meningkatnya penggunaan formalin sebagai bahan makanan tambahan pada produk protein hewani seperti ikan dan ayam. Lembaga swasta memiliki bobot nilai sebesar 0,105 dalam faktor penentu penyalahgunaan formalin.

Pelaku usaha harus memiliki kesadaran tentang pentingnya perlindungan konsumen memiliki bobot nilai sebesar 0,367; menumbuhkan kejujuran dan tanggung jawab terhadap produknya memiliki bobot nilai sebesar 0,498; menciptakan produk berkualitas memiliki bobot nilai sebesar 0,135. Konsumen memiliki kesadaran dan kemampuan dalam melindungi dirinya terhadap penggunaan bahan makanan tambahan memiliki bobot nilai sebesar 0,528; meningkatkan pemberdayaan konsumen dalam menentukan hak sebagai konsumen memiliki bobot nilai sebesar 0,333; dan meningkatkan kualitas konsumsi konsumen sebesar 0,140. Lembaga pemerintah dengan faktor penanganan dan penyelesaian sengketa konsumen memiliki bobot nilai sebesar 0,537; mewujudkan sistem dan kepastian perlindungan hukum bagi pelaku usaha sebesar 0,364; sosialisasi bagi pelanggar perlindungan konsumen memiliki bobot nilai sebesar 0,099. Lembaga Swadaya Masyarakat dengan faktor melakukan kerjasama dengan instansi terkait mengenai perlindungan konsumen memiliki bobot nilai sebesar 0,717; Menyebarkan informasi dalam rangka meningkatkan kesadaran konsumen memiliki bobot nilai sebesar 0,195 dan pengawasan produk dipasaran memiliki bobot nilai sebesar 0,088.

Badan Penyelesaian Sengketa Konsumen (BPSK) Kota Bandung sejak tahun 2004 sudah melaksanakan sosialisasi UU-PK (Undang Undang Perlindungan Konsumen) dan keberadaan BPSK kepada pelaku usaha, konsumen bahkan kepada aparat Pemerintah Kota Bandung, melalui: penyuluhan, seminar, dialog interaktif, diskusi, Media cetak/elektronik, pemasangan *billboard*, penyebaran *booklet/leaflet*. Lembaga Perlindungan Konsumen Swadaya Masyarakat, peran LSM menjadi penting dalam melakukan pendidikan konsumen serta pengawasan pelaku usaha dan produknya. Walaupun sesungguhnya Pemerintah yang harus menjadi peran utamanya.

## **V . Simpulan dan Saran**

### **5.1. Simpulan**

Berdasarkan hasil pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pengetahuan konsumen tentang formalin terhadap pilihan produk ikan dan ayam yang aman untuk di konsumsi memiliki tingkat pengetahuan yang ringgi.
2. Ada hubungan pengetahuan konsumen terhadap penggunaan formalin terhadap produk ikan dan ayam dalam menentukan pilihan produk yang aman untuk dikonsumsi.
3. Kebijakan pemerintah daerah dalam mengawasi penggunaan formalin pada produk protein hewani khususnya ikan dan ayam di Kota Bandung Propinsi Jawa Barat telah dilakukan baik melalui lembaga pemerintah maupun lembaga swadaya masyarakat.

## 5.2. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai penggunaan formalin pada produk protein hewani dari aspek produsen, konsumen dan kelembagaan.
2. Tingkat pengawasan dan sangsi penggunaan formalin sebagai bahan makanan tambahan perlu direalisasikan secara rutin.

## DAFTAR PUSTAKA

Ali Khomson. 2004. *Peranan Pangan dan Gizi Untuk Kualitas Hidup*. PT.Gramedia Widiasarana Indonesia: Jakarta

BPSK .2012. *Profil Badan Peyeleaiann Sengketa Konsumen*. Pemkot Bandung.

Dinas Komunikasi dan Informasi Kota Bandung,2011. Profil Kota Bandung

Fardiaz, S, 1996. *Food Control Policy, WHO national Consultant Report. Directorate General of Drug and Food Control, Ministry of Health*. Jakarta, September 1996.

<http://www.ikanmania.wordpress.com>. Musim Paceklik Nelayan dan Jaminan Sosial, Akses tgl 6 Agustus 2010

Saaty TI.1991. Pengambilan Keputusan Bagi Para Pemimpin Proses Herarkhi Analitik Untuk Pengambilan Keputusan Dalam Situasi Yang Kompleks. Jakarta: PT.Pustaka Binaman Pressindo.256 hal.

Suhartini S dan N Hidayat. 2005. *Olahan Ikan Segar*. Surabaya: Penerbit Trubus Agrisarana.

Winarno FG . 2004. *Keamanan Pangan* Jilid 1. Bogor: M-Brio Press