

FORMALIN DALAM JAJAN ANAK SEKOLAH SESUAI DENGAN KAJIAN UNDANG-UNDANG KESEHATAN DAN PANGAN

Diah Winatasari
STIKES Ar-Rum
email: diahwinatasari0102@gmail.com

Abstrak

Anak sekolah masih mengalami masa pertumbuhan dan perkembangan, sehingga membutuhkan konsumsi pangan yang cukup dengan gizi seimbang. Rendahnya tingkat keamanan Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) masih menjadi permasalahan penting. Salah satu bahan yang mungkin di campurkan dalam makanan adalah formalin. Hal ini perlu dilakukan pengkajian tentang peraturan Undang-Undang yang mengatur hal tersebut. Penulisan artikel ini menggunakan metode pendekatan yuridis normatif, dengan spesifikasi penelitian deskriptif analitis. Berdasarkan hasil penelitian formalin dalam jajanan sekolah adalah perbuatan mencampur makanan dan/atau minuman dengan campuran bahan berbahaya formalin merupakan tindak pidana menurut undang-undang Pangan dan undang-undang Kesehatan. Masyarakat dapat melakukan tuntutan terhadap pelaku usaha yang melakukan tindak pidana di bidang pangan tersebut dengan Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen. Simpulan, perlindungan terhadap jajanan anak sekolah juga perlu diperhatikan mengingat anak-anak adalah generasi penerus bangsa.

Kata Kunci : Formalin; jajan anak sekolah; kajian undang-undang

FORMALIN IN SCHOOL CHILDREN'S SNACK ACCORDING TO THE STUDY OF HEALTH AND FOOD LAW

Abstract

School children are still experiencing a period of growth and development, so they need sufficient food consumption with balanced nutrition. The low level of food safety for school children (PJAS) is still an important problem. One of the ingredients that may be mixed in *malamam* is formalin. It is necessary to conduct a review of the Laws that regulate the matter. The writing of this article uses the normative juridical approach method, with the specification of analytical descriptive research. Based on the research results of formalin in school meals, the act of mixing food and/or drinks with a mixture of dangerous substances formalin is a crime according to the Food Law and the Health Law. The public can make demands against business actors who commit crimes in the food sector with Law Number 8 of 1999 on Consumer Protection. The protection of school children's snacks also needs to be considered considering that children are the next generation of the nation.

Keywords : Formalin, snacks for school children, law studies

Pendahuluan

Kualitas dari Sumber Daya Manusia (SDM) yang menjadi penggerak pembangunan dimasa yang akan datang di tentukan oleh bagaimana pengembangan SDM saat ini termasuk pada usia sekolah. Pembentukan kualitas SDM sejak masa sekolah akan mempengaruhi kualitas pada saat mereka mencapai usia produktif. Kualitas anak sekolah penting diperhatikan karena pada masa ini masa pertumbuhan anak dan sangat penting peranan zat gizi serta keamanan panganan yang di konsumsi di sekolah.¹

Anak sekolah masih mengalami masa pertumbuhan dan perkembangan, sehingga membutuhkan konsumsi pangan yang cukup dengan gizi seimbang. Tingkat kecukupan energi dan protein untuk anak umur 7–12 tahun berkisar antara 71,6–89,1% dan antara 85,1–137,4%. Namun data menunjukkan bahwa 44,4% dan 30,6% anak mengonsumsi energi dan protein di bawah angka kecukupan minimal.²

Penelitian mengenai pemantauan kualitas makanan di dapatkan hasil bahwa fasilitas sanitasi penjual makanan belum memenuhi persyaratan kesehatan dan penjamah makanan belum berperilaku hidup bersih dan sehat.³ Dukungan penelitian lain yang menunjukkan bahwa ada hubungan usia, jenis kelamin, lama berjualan dan pendidikan dengan *hygiene*

dan sanitasi pedagang makanan.⁴ Penelitian lain menunjukkan bahwa ada hubungan antara pengetahuan dan keamanan PJAS, ada hubungan antara sikap dan keamanan PJAS dan ada hubungan antara praktik dan keamanan PJAS.⁵

Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) umumnya dikenal sebagai pangan siap saji yang ditemui di lingkungan sekolah dan secara rutin dikonsumsi oleh sebagian besar anak sekolah.⁶ tingkat pengetahuan gizi PJAS anak sekolah tergolong dalam kategori tinggi namun dalam prakteknya hal ini tidak mendasari pemilihan PJAS yang sesuai oleh anak sekolah. Salah satu penyebabnya adalah keterbatasan ketersediaan PJAS yang sesuai di lingkungan sekolah.⁷

Berdasarkan laporan akhir hasil monitoring dan verifikasi profil keamanan PJAS nasional tahun 2008 menunjukkan bahwa 98,9% anak jajan di sekolah dan hanya 1% yang tidak pernah jajan. Data selanjutnya menunjukkan bahwa PJAS menyumbang 31,1% kebutuhan kalori serta 27,4% protein dari konsumsi pangan harian anak sekolah, PJAS selain berfungsi sebagai sumber pangan jajanan juga berfungsi sebagai sumber pangan sarapan.⁸

Hasil survei Badan diPengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI) menunjukkan bahwa terdapat 141 kejadian luar biasa (KLB) keracunan

pangan terjadi. Dari 141 kejadian 15% disebabkan oleh PJAS dengan tingkat kejadian tertinggi 69 % sampai dengan 79% terjadi di Sekolah Dasar (SD). Keracunan pangan dapat diakibatkan oleh tingginya konsumsi PJAS oleh anak sekolah yang tidak diikuti dengan penerapan cara produksi pangan yang baik (CPPB) oleh para penjaja pangan.⁸

Hasil pengujian 10.429 sampel PJAS yang diambil di seluruh Indonesia tahun 2014 menunjukkan 75,18% sampel memenuhi syarat (MS) dan 23,82% sampel tidak memenuhi syarat (TMS) dari data tahun 2010 sampai dengan tahun 2013 presentase PJAS yang memenuhi syarat mengalami peningkatan dari 55,52% menjadi 80,79% sedangkan pada tahun 2014 terjadi penurunan presentase PJAS yang memenuhi syarat yaitu sebesar 76,18%. Sehingga untuk tahun 2012 dan 2013 capaian Indikator Kinerja Utama (IKU) sudah tercapai yaitu 76,11% dan 80,79%, sedangkan pada tahun 2014 capaian IKU tidak tercapai yaitu 76,18% sementara targetnya adalah 90%.¹

Penyebab PJAS yang tidak memenuhi syarat di Indonesia pada tahun 2010 sampai dengan tahun 2013 paling tinggi disebabkan oleh pencemaran mikroba yang terus mengalami peningkatan sebesar 59,0% menjadi 76,0%, penggunaan bahan berbahaya mengalami penurunan 18,0% menjadi 5,9% dan penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) berlebihan mengalami penurunan 23% menjadi 15,7%. Sedangkan pada tahun 2014 paling tinggi masih di sebabkan oleh pencemaran mikroba sebesar 74,9% penggunaan bahan berbahaya mengalami peningkatan yaitu sebesar 9,0% dan penggunaan Bahan BTP berlebihan sebesar 15,7%. Hal ini menunjukkan bahwa belum ada perubahan yang signifikan mengenai pencemaran mikroba, penggunaan bahan berbahaya dan penggunaan bahan tambahan pangan yang berlebihan.²

Berdasarkan data profil kesehatan Indonesia tahun 2014 Jawa Tengah menduduki presentase tempat pengolahan makanan yang memenuhi syarat kesehatan sebesar 71,42 % dan belum memenuhi target Rencana Strategi (Renstra) 2014

sebesar 75%.⁹ Berdasarkan data profil kesehatan kota Salatiga tahun 2014 sarana pengawasan tempat pengelolaan makanan meliputi jasa boga, rumah makan atau restoran, depot air minum dan makanan jajanan capaian Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) memenuhi syarat sebesar 84,55%. Sedangkan TPM yang belum memenuhi syarat sebanyak 15,45% dan yang di uji petik sebanyak 17,10 % sehingga belum memenuhi target yang diharapkan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa masalah utama keamanan pangan adalah masalah cemaran mikrobiologis akibat sanitasi dan higiene yang kurang baik pada proses produksi dan penyiapan PJAS serta masalah cemaran kimiawi akibat penyalahgunaan bahan kimia berbahaya pada pangan. Dukungan penelitian ini yang menunjukkan bahwa Beberapa bahan makanan dan makanan jajanan yang dijual di Pasar Tradisional di Sragen (Provinsi Jawa Tengah) dan Gianyar (Provinsi Bali) masih ada yang mengandung zat pencemar bakteri dan kimiawi.¹⁰ Hasil penelitian lain juga menunjukkan hasil yang positif terhadap adanya bakteri pada media umum yaitu bakteri *Coliform* dan bakteri *Escherichia coli* pada sampel yang telah di uji.¹¹

Berdasarkan wawancara yang di lakukan kepada bidang PSDK (Pengembangan Sumber Daya Kesehatan) Dinas Kesehatan Kota Salatiga pada tahun 2016 uji petik pemeriksaan sampel PJAS di lakukan di 6 wilayah puskesmas yaitu pemeriksaan zat perwarna makanan (rhodamin B, metil yellow) dan formalin sebanyak 240 sampel di dapatkan hasil yang mengandung rhodamin B sebanyak 3,75 %, formalin sebanyak 0,42%.

Metode

Penulisan artikel ini menggunakan metode pendekatan yuridis normatif, dengan spesifikasi penelitian deskriptif analitis. Data-data dikumpulkan dari bahan hukum primer, baik berupa ketentuan peraturan perundangan-undangan dan pelaksanaannya; bahan hukum sekunder maupun bahan hukum tersier yang dilakukan melalui studi

kepastakaan untuk selanjutnya diolah dan dianalisa secara yuridis kualitatif.

Hasil Penelitian

Kandungan formalin dan bahayanya bagi kesehatan Formalin merupakan cairan tidak berwarna yang digunakan sebagai desinfektan, pembasmi serangga, dan pengawet yang digunakan dalam industri tekstil dan kayu. Formalin memiliki bau yang sangat menyengat, dan mudah larut dalam air maupun alkohol. Formalin berguna bila memang digunakan sesuai dengan peruntukannya, tetapi bahan itu tidak boleh dijadikan sebagai pengawet makanan karena ada pengaruhnya terhadap kesehatan. Walaupun begitu, banyak produsen makanan tetap menggunakan bahan ini karena bahan ini mudah digunakan dan mudah didapat, karena harganya relatif murah dibanding bahan pengawet lain. Pada kasian ini ditemukan beberapa undang-undang yang sesuai antara lain:

1. Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan
2. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen
3. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan Mutu dan Gizi Pangan
4. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/Menkes/ Permenkes/1988 juncto Permenkes Nomor 1168/Menkes/PER/X/1999 tentang Perubahan Atas Permenkes Nomor 722/Menkes/Permenkes/ 1988 tentang Bahan Tambahan Makanan
5. Permenkes Nomor 1168/Menkes/PER/X/1999 dinyatakan sebagai bahan tambahan pangan yang dilarang penggunaannya dalam makanan.

Pembahasan

Formalin adalah nama umum dan secara kimiawi disebut Formaldehida biasanya yang dimanfaatkan sebagai pembersih, lantai, kapal, gudang dan pakaian. Formaldehida dapat digunakan untuk membasmi sebagian besar bakteri, sehingga sering digunakan sebagai disinfektan dan

juga sebagai bahan pengawet. Formaldehida juga dipakai sebagai pengawet dalam vaksinasi. Dalam bidang medis, larutan formaldehida dipakai untuk mengeringkan kulit, misalnya mengangkat kutil. Larutan dari formaldehida sering dipakai dalam membalsem untuk mematikan bakteri serta untuk sementara mengawetkan bangkai. Dalam industri, formaldehida kebanyakan dipakai dalam produksi polimer dan rupa-rupa bahan kimia. Jika digabungkan dengan fenol, urea, atau melamina, formaldehida menghasilkan resin termoset yang keras. Resin ini dipakai untuk lem permanen, misalnya yang dipakai untuk kayulapis/tripleks atau karpet.

Lebih dari 50% produksi formaldehida digunakan untuk produksi resin formaldehida. Untuk mensintesis bahan-bahan kimia, formaldehida dipakai untuk produksi alkohol polifungsional seperti pentaeritritol, yang dipakai untuk membuat cat bahan peledak. Turunan formaldehida yang lain adalah metilena difenil diisosianat, komponen penting dalam cat dan busa poliuretana, serta heksametilena tetramina, yang dipakai dalam resin fenol-formaldehida untuk membuat RDX (bahan peledak). Sebagai formalin, larutan senyawa kimia ini sering digunakan sebagai insektisida serta bahan baku pabrik-pabrik resin plastik dan bahan peledak. Kegunaan formalin dalam dunia medis dan industri, antara lain: pengawet mayat; pembasmi lalat dan serangga pengganggu lainnya; bahan pembuatan sutra sintesis, zat pewarna, cermin, kaca; penguas lapisan gelatin dan kertas dalam dunia Fotografi; bahan pembuatan pupuk dalam bentuk urea; bahan untuk pembuatan produk parfum; bahan pengawet produk kosmetika dan penguas kuku; pencegah korosi untuk sumur minyak; dan dalam konsentrasi yang sangat kecil (kurang dari 1%), formalin digunakan sebagai pengawet untuk berbagai barang konsumen seperti pembersih barang rumah tangga, cairan pencuci piring, pelembut kulit, perawatan sepatu, shampoo mobil, lilin, dan pembersih karpet. Karena resin formaldehida dipakai dalam bahan konstruksi seperti kayu lapis/tripleks,

karpet, dan busa semprot dan isolasi, serta karena resin ini melepaskan formaldehida secara

pelan-pelan, formaldehida merupakan salah satu polutan ruangan yang sering ditemukan. Apabila kadar di udara lebih dari 0,1 mg/kg, formaldehida yang terhisap dapat menyebabkan iritasi kepala dan membran mukosa, yang menyebabkan keluarnya air mata, pusing, teggorokan serasa terbakar, serta kegerahan. Paparan formaldehida dalam jumlah banyak, misalnya terminum, dapat menyebabkan kematian. Dalam tubuh manusia, formaldehida dikonversi menjadi asam format yang meningkatkan keasaman darah, tarikan nafas menjadi pendek dan sering, hipotermia, juga koma, atau bahkan kematian.

Formalin merupakan senyawa yang bisa memperbaiki tekstur makanan sehingga menghasilkan rupa yang bagus, misalnya bakso dan kerupuk. Menurut Pasal 1 ayat (1) Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan Mutu dan Gizi Pangan, diberi batasan sebagai segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan/atau pembuatan makanan atau minuman.¹²

Secara lebih khusus ketentuan tentang bahan tambahan pangan diatur dalam Pasal 11 dan Pasal 12 Peraturan Pemerintah ini. Pasal 11 ayat (1) menyatakan setiap orang yang memproduksi pangan untuk diedarkan dilarang menggunakan bahan apapun sebagai tambahan pangan yang dinyatakan terlarang. Sedangkan dalam Pasal 11 ayat (2) dinyatakan bahan yang dinyatakan terlarang sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh kepala Badan⁹. Masing-masing menyatakan bahwa dilarang untuk memasukkan bahan apapun sebagai bahan tambahan pangan yang dinyatakan dilarang. Pasal 12 ayat (1) dinyatakan bahwa setiap orang yang memproduksi pangan dengan menggunakan bahan tambahan pangan untuk diedarkan wajib menggunakan bahan

tambahan pangan yang diizinkan. Selanjutnya Pasal 12 ayat (2) mengatur mengenai nama dan golongan bahan tambahan pangan yang diizinkan, tujuan penggunaan dan batas maksimal penggunaannya. Ketentuan dalam kedua pasal tersebut di atas bertujuan melindungi konsumen dari kerugian atas kegiatan mengkonsumsi pangan yang mengandung bahan pangan yang tidak sesuai dengan ketentuan. Seperti diketahui, fungsi bahan tambahan pangan antara lain untuk mengawetkan makanan, mencegah pertumbuhan mikroba perusak pangan, mencegah terjadinya reaksi kimia yang dapat menurunkan mutu pangan dan membentuk makanan menjadi lebih baik, renyah serta lebih enak.¹³

Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan menyatakan bahwa kualitas pangan yang dikonsumsi harus memenuhi beberapa kriteria, antara lain aman, bergizi, bermutu dan dapat terjangkau oleh daya beli masyarakat. Aman yang dimaksud di sini mencakup bebas dari cemaran biologis, mikrobiologis, kimia, logam berat dan cemaran lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia.¹³

Hal serupa yang berkait dengan keamanan atas pangan ditemukan juga dalam Pasal 5 ayat (1) huruf a Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 yang mengatur pencegahan pencemaran pangan segar oleh cemaran biologis, kimia dan benda lain yang mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan dari udara, tanah, air, pakan, pupuk, pestisida, obat hewan atau bahan lain yang digunakan dalam produksi pangan segar. Selain keamanan untuk pangan segar, aspek keamanan juga diterapkan pangan olahan (Pasal 6), cara distribusi pangan dalam (Pasal 7), cara ritel pangan yang baik (Pasal 8) serta cara produksi pangan siap saji (Pasal 9), termasuk juga produk pangan hasil rekayasa genetika,⁵ sebagaimana diatur dalam Pasal 14 Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004. Penggunaan bahan tambahan pangan yang dimasukkan dalam makanan bukanlah hal baru dalam proses produksi pangan. Biasanya bahan tambahan pangan ini digunakan untuk berbagai

macam tujuan yaitu mulai dari penambah/penguat rasa, mempercantik penampilan sampai dengan agar produk makanan tahan lama.

Penggunaan bahan tambahan pangan sudah diatur sejak tahun 1988 lewat Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/Menkes/ Permenkes/1988 juncto Permenkes Nomor 1168/Menkes/PER/X/1999 tentang Perubahan Atas Permenkes Nomor 722/Menkes/Permenkes/ 1988 tentang Bahan Tambahan Makanan. Dalam Permenkes diatas antara lain disebutkan bahwa yang termasuk bahan tambahan makanan adalah: pewarna, pemanis buatan, pengawet, antioksidan, antikempal, penyedap dan penguat rasa, pengatur keasaman, pemutih dan pematang tepung, pengemulsi, pengental, pengeras dan sekuestran (untuk memantapkan warna dan tekstur makanan).

Namun demikian akhir-akhir ini muncul di masyarakat produk-produk makanan yang ternyata menggunakan bahan kimia pada makanan yang sebenarnya tidak layak dikonsumsi oleh manusia. Beberapa bahan tambahan pangan tersebut adalah borax, formalin, zat pewarna methanyl yellow dan rhodamin B yang menurut Permenkes Nomor 1168/Menkes/PER/X/1999 dinyatakan sebagai bahan tambahan pangan yang dilarang penggunaannya dalam makanan. Secara jelas dinyatakan dalam Pasal 10 ayat (1) Undang-Undang Pangan, bahwa setiap orang yang memproduksi pangan untuk diedarkan dilarang menggunakan bahan apa pun sebagai bahan tambahan pangan yang dinyatakan terlarang atau melampaui ambang batas maksimal yang ditetapkan. Pasal 16 ayat (1), berbunyi setiap orang yang memproduksi pangan untuk diedarkan dilarang menggunakan bahan apa pun sebagai kemasan pangan yang dinyatakan terlarang dan atau yang dapat melepaskan cemaran yang merugikan atau membahayakan kesehatan manusia. Juga ditentukan dalam Pasal 21 huruf a, bahwa setiap orang dilarang mengedarkan pangan yang mengandung bahan beracun, berbahaya, atau yang dapat merugikan atau membahayakan kesehatan atau jiwa manusia.

Sanksi bagi pelaku usaha juga sangat jelas diatur dalam Undang-Undang Pangan, yakni dalam Pasal 55 huruf (b), “Barang siapa yang dengan sengaja, menggunakan bahan yang dilarang digunakan sebagai bahan tambahan pangan atau menggunakan bahan tambahan pangan secara melampaui ambang batas maksimal yang ditetapkan, sebagaimana dimaksud dalam Pasal 10 ayat (1); Pasal 55 huruf (c), “menggunakan bahan yang dilarang digunakan sebagai kemasan pangan dan atau bahan apa pun yang dapat melepaskan cemaran yang merugikan atau membahayakan kesehatan manusia, sebagaimana dimaksud dalam Pasal 16 ayat (1), dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 (lima) tahun dan atau denda paling banyak Rp600.000.000,00 (enam ratus juta rupiah). Pasal 56 Undang-Undang Pangan berbicara tentang kelalaian, yang sanksinya berupa pidana penjara paling lama 1(satu) tahun dan atau denda paling banyak Rp120.000.000,00 (seratus dua puluh juta rupiah). Pasal 57 berbicara tentang pemberatan pidana, yaitu tambahan seperempat dari pidana pokok, jika mengakibatkan menimbulkan kerugian terhadap kesehatan manusia atau ditambah sepertiga apabila menimbulkan kematian.

Kajian dalam Undang-Undang Kesehatan dan Undang-Undang Pangan Dalam suatu peristiwa yang mengakibatkan kerugian terhadap seseorang, maka sudah tentu pihak yang melakukan kesalahan wajib mengganti kerugian. Seseorang, dalam hal ini korban, dari tindakan tersebut mengalami kerugian baik material maupun moral sehingga adalah sudah wajar kiranya kalau orang yang dirugikan tersebut mendapat imbalan berupa ganti rugi dari pihak yang merugikan. Dalam menentukan pertanggungjawaban suatu tindakan bagi pihak yang dirugikan (konsumen), maka pihak korban dapat memperoleh sejumlah ganti kerugian yang pantas untuk mengganti kerugian yang telah dideritanya. Pihak penimbul kerugian wajib untuk memberikan sejumlah ganti kerugian pada korbannya. “Menurut hukum yang berlaku menyebutkan bahwa si pelaku perbuatan berkewajiban memberi ganti kerugian pada seorang penderita kerugian”.¹²

Pada dasarnya ketentuan yang mengatur perlindungan hukum bagi konsumen dapat dijumpai dalam Pasal 1365 KUH Perdata yang berbunyi sebagai berikut: “Tiap perbuatan melawan hukum, yang membawa kerugian kepada seorang lain, mewajibkan orang yang karena salahnya menerbitkan kerugian tersebut”. Di dalam Undang-Undang Kesehatan disebutkan juga perlindungan terhadap konsumen, yaitu Pasal 55 yang berisikan ketentuan antara lain sebagai berikut: (1) Setiap orang berhak atas ganti rugi akibat kesalahan atau kelalaian yang dilakukan tenaga kesehatan, (2) Ganti rugi sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) dilaksanakan sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku. Pemberian hak atas ganti rugi merupakan suatu upaya untuk memberikan perlindungan bagi setiap orang atas suatu akibat yang timbul, baik fisik maupun non fisik karena kesalahan atau kelalaian tenaga kesehatan.

Perlindungan ini sangat penting karena akibat kelalaian atau kesalahan itu mungkin dapat menyebabkan kematian atau menimbulkan cacat permanen. Yang dimaksud dengan kerugian fisik adalah hilangnya atau tidak berfungsinya seluruh atau sebagian organ tubuh, sedangkan kerugian non fisik berkaitan dengan martabat seseorang. peraturan tentang penggunaan formalin dan bahan kimia tertentu (BKT) dalam produk pangan seperti tercantum dalam Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan serta Undang-Undang Perlindungan Konsumen, kelihatannya telah terdistorsi. Kementerian Perindustrian dan Kementerian Perdagangan sebenarnya sudah membuat regulasi tentang tata niaga BKT, seperti formalin dan rhodamin B. Bahan-bahan itu seharusnya hanya dijual kepada pengguna akhir (end user), tetapi ternyata masih terjadi penyimpangan pada tahap distribusi. Sebab itu, pemerintah hendaknya memperketat distribusi peredaran formalin dan sejenisnya, di samping mencari alternatif bahan pengawet lain yang murah tetapi aman untuk produk pangan.

Kesimpulan

Kesimpulan dari pemakaian formalin pada jajanan sekolah adalah suatu perbuatan mencampur makanan dan/atau minuman dengan campuran bahan berbahaya formalin merupakan tindak pidana menurut undang-undang Pangan dan undang-undang Kesehatan. Masyarakat dapat melakukan tuntutan terhadap pelaku usaha yang melakukan tindak pidana di bidang pangan tersebut dengan Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen. Perlindungan terhadap jajanan anak sekolah juga perlu diperhatikan mengingat anak-anak adalah generasi penerus bangsa.

Daftar Pustaka

1. Kementerian Kesehatan RI. Situasi Pangan Jajanan Anak Sekolah. Jakarta: Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI. 2015.
2. Kementerian Kesehatan RI. Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS) 2018. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI. 2018.
3. Susanna, D. and Hartono, B. Pemantauan kualitas makanan ketropak dan gado-gado di lingkungan kampus UI Depok melalui Pemeriksaan Bakteriologi. Departemen kesehatan lingkungan, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Indonesia, Depok 16424, Indonesia, 2003;7(1):21–9.
4. Agustina, F., Pambayun, R. and Febry, F. Higiene dan sanitasi pada pedagang makanan jajanan tradisional di lingkungan sekolah dasar di Kelurahan Demang lebar daun Palembang tahun 2019. Jurnal Kesehatan. 2019.
5. Supandi, Nurliyani and Suhartini. 2013. Analisis faktor- faktor resiko yang berhubungan dengan keamanan pangan jajanan anak sekolah dasar di wilayah Kecamatan Tegal Selatan Kota Tegal. Jurnal Human Media BBTCL PP Yogyakarta. 2013;7:64–75.
6. Kementerian Kesehatan RI. Pedoman Keamanan Pangan di Sekolah Dasar. Jakarta: Ditjen Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak. 2015
7. Tanziha, I dan Prasjojo, G. Pemberian makanan tambahan anak sekolah dalam upaya perbaikan gizi dan kesehatan. Bogor: Fakultas Ekologi Manusia IPB. 2016.
8. BPOM RI. Pedoman pangan jajanan anak sekolah untuk pencapaian gizi seimbang: Orang tua, guru dan pengelola kantin. Jakarta: Direktorat Standarisasi Produk Pangan Deputy Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya BPOM RI. 2016.
9. Depkes RI. Profil Kesehatan Indonesia 2014. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI. 2015.
10. Supraptini, Nainggolan, R., Elsi, E. and Dharmayanti, I. Kualitas bahan makanan dan makanan jajanan yang dijual di pasar tradisional

- di beberapa kota di Indonesia. *Jurnal Ekologi Kesehatan*. 2016;10(4):208–18.
11. Puspitasari, R.L., 2014. Kualitas jajanan siswa di sekolah dasar. *Seri sains dan teknologi*. 2014;2(1): 52–56.
 12. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan Mutu dan Gizi Pangan. 2004.
 13. Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan. 1996.