

## **BAB 4**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **4.1 Hasil Penelitian**

##### **4.1.1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian**

Pasar Tradisional Medan Deli adalah salah satu dari 52 pasar tradisional di Kota Medan, yang didirikan pada tahun 1981 dan memiliki luas total 8.500 m<sup>2</sup>. Pasar ini dikelola oleh pemerintah kota melalui Dinas Pasar Kota Medan. Dengan sekitar 1.203 pedagang, pasar ini menyediakan 204 kios dan 798 stand yang disewakan secara bulanan sesuai PD. Pasar Kota Medan 2015.

Pasar Tradisional memainkan peran penting dalam menyediakan berbagai bahan pangan segar untuk kebutuhan sehari-hari masyarakat. Namun, praktik penambahan bahan pangan berbahaya oleh beberapa produsen masih terjadi meskipun sudah dilarang. Keamanan pangan merupakan isu krusial yang memerlukan perhatian serius dari semua pihak.

Pengambilan sampel dilakukan pada tanggal 4 Maret 2024 di Pasar Tradisional Kecamatan Medan Deli. Sampel ikan yang diteliti, yaitu 9 ikan kembung dari 9 pedagang yang menjual ikan segar di pasar tersebut, diuji di Laboratorium Universitas Sumatera Utara pada tanggal yang sama. Pemeriksaan dilakukan untuk mengetahui apakah ikan-ikan tersebut mengandung formalin.

#### 4.1.2. Karakteristik Responden

Penelitian ini melibatkan 21 responden. Berikut adalah tabel yang menunjukkan distribusi frekuensi karakteristik responden berdasarkan variabel jenis kelamin, usia, tingkat pendidikan terakhir, dan lama pengalaman berjualan.

##### a. Jenis Kelamin

**Tabel 4.1 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Jenis Kelamin**

No	Jenis Kelamin	Frekuensi	Persentase (%)
1	Laki-laki	7	33,3
2	Perempuan	14	66,7
	<b>Total</b>	<b>21</b>	<b>100,0</b>

Berdasarkan tabel 4.1 diatas, dari total 21 responden yang diteliti, rata-rata jenis kelamin pada responden adalah perempuan sebanyak 14 orang (66,7%) dan berjenis kelamin laki-laki berjumlah 7 orang (33,3%).

##### b. Usia

**Tabel 4.2 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Usia**

No	Usia	Frekuensi	Persentase (%)
1	20 – 34 Tahun	6	28,6
2	35 – 49 Tahun	6	28,6
3	50 – 62 Tahun	9	42,9
	<b>Total</b>	<b>21</b>	<b>100,0</b>

Menurut tabel 4.2, dari 21 responden yang diteliti, sebanyak 9 responden berusia 50–62 tahun, yang diteliti 42,9% dari total. Sedangkan, terdapat 6 responden berusia 20–34 tahun dan 35–49 tahun 28,6%.

### c. Pendidikan

**Tabel 4.3 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Pendidikan**

No	Pendidikan	Frekuensi	Persentase (%)
1	Tidak Sekolah	0	0,0
2	Tamat SD	2	9,5
3	Tamat SMP	3	14,3
4	Tamat SMA	14	66,7
5	Tamat Perguruan Tinggi	2	9,5
<b>Total</b>		<b>21</b>	<b>100,0</b>

Berdasarkan tabel 4.3 diatas, dari total 21 responden yang diteliti, 14 responden berpendidikan terakhir SMA (66,7%), 3 responden berpendidikan terakhir SMP (14,3%), pendidikan terakhir SD dan perguruan tinggi yaitu 2 orang (9,5%).

### d. Lama Berjualan

**Tabel 4.4 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Lama Berjualan**

No	Lama Berjualan	Frekuensi	Persentase (%)
1	1 – 8 Tahun	18	85,7
2	9 – 16 Tahun	3	14,3
<b>Total</b>		<b>21</b>	<b>100,0</b>

Berdasarkan tabel 4.4 diatas, dari total 21 responden yang diteliti, rata-rata lama berjualan responden adalah 1-8 tahun sebanyak 18 orang (85,7%) dan 3 responden lama berjualan 9-16 tahun (14,3%).

#### 4.1.3. Analisis univariat

Univariat dilakukan untuk memberikan gambaran tentang frekuensi karakteristik responden untuk setiap variabel yang diteliti.

### a. Pengetahuan Penjual

**Tabel 4.5 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Pengetahuan Responden Di Pasar Kecamatan Medan Deli**

No.	Variabel	Benar		Salah	
		N	%	N	%
1.	Pengertian formalin	17	81,0	4	19,0
2.	Contoh makanan yang mengandung formalin yang diketahui penjual	14	66,7	7	33,3
3.	Ciri-ciri ikan yang berformalin	14	66,7	7	33,3
4.	Formalin berbahaya bagi kesehatan	19	90,5	2	9,5
5.	Alasan formalin berbahaya jika di konsumsi	11	52,4	10	47,6
6.	Menurut peraturan pemerintah, formalin termasuk golongan	20	95,2	1	4,8
7.	Ikan yang berformalin diperbolehkan atau tidak untuk dijual	19	90,5	2	9,5
8.	Alasan makanan berformalin tidak boleh di jual	13	61,9	8	38,1
9.	Akibat yang dapat terjadi setelah seseorang mengkonsumsi ikan yang mengandung formalin	17	81,0	4	19,0
10.	Dampak dan gejala yang akan terjadi setelah seseorang mengkonsumsi makanan yang mengandung formalin	11	52,4	10	47,6
11.	Penjual mengetahui atau tidak bahwa ikan yang di jual mengandung formalin di Bapak/Ibu	12	57,1	9	42,9

Berdasarkan tabel 4.5 di atas, mayoritas responden menjawab pertanyaan dengan jawaban benar yang dapat dilihat pada tabel. Distribusi pengetahuan responden dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

**Tabel 4.6 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Pengetahuan**

No	Pengetahuan	Frekuensi	Persentase (%)
1	Buruk	5	28,4
2	Sedang	4	19,0
3	Baik	12	57,1
<b>Total</b>		<b>21</b>	<b>100,0</b>

*Sumber : Data Primer, Tahun 2024*

Menurut tabel 4.6 di atas, dari total responden, sebanyak 12 orang (57,1%) memiliki pengetahuan baik mengenai formalin pada ikan. Sebanyak 5 orang (28,4%) memiliki pengetahuan buruk, sementara 4 orang (19,0%) memiliki pengetahuan sedang.

#### **b. Kandungan Formalin Pada Ikan**

**Tabel 4.7. Hasil Analisis Kandungan Formalin Pada Laboratorium**

Lokasi	Kode Sampel	Hasil Analisa	Bahan Uji
Pasar Kecamatan	Sampel 1	Positif (+)	KMnO4 0,1 N
Medan Deli	Sampel 2	Positif (+)	KMnO4 0,1 N
	Sampel 3	Positif (+)	KMnO4 0,1 N
	Sampel 4	Positif (+)	KMnO4 0,1 N
	Sampel 5	Positif (+)	KMnO4 0,1 N
	Sampel 6	Positif (+)	KMnO4 0,1 N
	Sampel 7	Positif (+)	KMnO4 0,1 N
	Sampel 8	Positif (+)	KMnO4 0,1 N
	Sampel 9	Positif (+)	KMnO4 0,1 N

Berdasarkan tabel 4.7 di atas, diketahui bahwa semua 9 sampel ikan kembung yang diuji di Laboratorium Universitas Sumatera Utara terdeteksi mengandung formalin. Hasil analisis ini menunjukkan bahwa masih terdapat banyak ikan kembung segar yang dijual di Pasar Kecamatan Medan Deli mengandung formalin, sehingga masyarakat perlu lebih berhati-hati dalam memilih ikan.

## **4.2. Pembahasan**

### **4.2.1. Temuan Formalin Pada Ikan**

Berdasarkan hasil pengamatan, ikan kembung yang diduga mengandung formalin menunjukkan beberapa ciri khas, yaitu bola mata berwarna merah dengan pupil yang tenggelam, insang berwarna merah pucat cenderung ke putih, daging berwarna pucat dan bertekstur keras saat ditekan, serta mengeluarkan bau asam. Selain itu, ikan tersebut terasa kaku dan tegang saat dipegang. Sebaliknya, ikan kembung segar umumnya memiliki daging yang kenyal, utuh, dan berbau amis khas. Hasil pemeriksaan laboratorium mengkonfirmasi bahwa ikan kembung yang diteliti mengandung formalin, sesuai dengan parameter yang ditetapkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) pada tahun 2019.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa sebanyak 9 sampel ikan kembung mengandung formalin di Pasar Tradisional Kecamatan Medan Deli. Hasil survei sebelumnya BPOM pada tahun 2006 menunjukkan prevalensi ikan berformalin yang mengkhawatirkan, yakni mencapai 33,45% di beberapa kota besar dan 77,85% di Jakarta. Temuan ini mengindikasikan bahwa masalah

keamanan pangan terkait penggunaan formalin pada produk perikanan masih menjadi isu yang signifikan di Indonesia hingga saat ini.

Faktor utama mengapa ikan laut segar, seperti ikan kembung, yang dijual di Pasar Tradisional Kecamatan Medan Deli mengandung formalin adalah karena ikan tersebut sering diambil dari lokasi yang jauh. Untuk menjaga kesegaran ikan dan mencegah pembusukan selama perjalanan yang memakan waktu lama, penjual ikan menggunakan formalin sebagai bahan pengawet.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 722 Tahun 1988, penggunaan formalin sebagai pengawet makanan dilarang. Namun, penyalahgunaan formalin masih banyak terjadi. Hal ini disebabkan oleh beberapa faktor, seperti harga formalin yang relatif murah dibandingkan dengan pengawet lainnya dan efektivitasnya dalam memperpanjang masa simpan makanan. Jenis makanan yang sering disalahgunakan formalin termasuk ikan, tahu, mie basah, daging ayam, dan kikil. Konsumsi ikan yang memiliki tinjauan hukum anjuran dalam memakannya menjadikan ikan sebagai posisi salah satu ciptaan Allah Swt yang halal untuk dimakan dan dijadikan sebagai bahan pangan untuk menjaga jiwa/diri (*hifzun nafs*) dalam *maqasid syari'ah*. Hal ini pula termaktub pada QS. Al-Maidah ayat 96, yakni:

أَحَلَّ لَكُمْ صَيْدَ الْبَحْرِ وَطَعَامَهُ مَتَاعًا لَكُمْ وَلِلسَّيَّارَةِ وَحَرَّمَ عَلَيْكُمْ صَيْدَ الْبَرِّ مَا دُمْتُمْ حُرْمًا  
وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي إِلَيْهِ تُحْشَرُونَ

“Dihalalkan bagimu binatang buruan laut dan makanan (yang berasal) dari laut sebagai makanan yang lezat bagimu, dan bagi orang-orang yang dalam perjalanan; dan diharamkan atasmu (menangkap) binatang buruan darat, selama kamu dalam ihram. Dan bertakwalah kepada Allah yang kepada-Nya lah kamu akan dikumpulkan.” (QS. Al-Maidah [5]: 96)

Konsep dari ayat ini memuat bahwa ikan yang lezat merupakan ikan yang memiliki kualitas dan kesehatan yang baik untuk dikonsumsi, sehingga tidak menimbulkan penyakit bagi manusia yang mengkonsumsi ikan tersebut, tidak pula ikan tersebut menjadi bangkai makanan yang tidak layak dan mengancam nyawa bagi manusia. Penerapan ini ditujukan untuk menjaga diri manusia (*hifzun nafs*) akan keberlangsungan pangan yang akan dimakan bagi dirinya (Islamy & Zaimuddin, 2021).

Penggunaan formalin di dalam makanan Islam memiliki hukum yang jelas keharamannya yang mana penggunaannya membahayakan akan keselamatan manusia. Uji kandungan formalin dibutuhkan untuk mencegah terjadinya suatu *mafsadat* yang berbahaya bagi manusia yang mengkonsumsi makanan yang ditakutkan akan kandungan formalin didalamnya. Hal ini pula, termaktub pada kaidah *ushul fiqh* yang berbunyi:

درأ المفاصد مقدم على جلب المصالح

“Menghilangkan mafsadat lebih didahulukan daripada mengambil manfaat”

Menghilangkan mafsadat melalui uji formalin sendiri terhadap ikan yang akan dikonsumsi lebih baik daripada mendapatkan rasa kenyang dan murah dari

konsumsi ikan itu sendiri, dikarenakan menjaga diri sendiri dan keluarga termaktub pula dalam *maqashid syari'ah* akan *hifzun nafs* dan *hifzun nasl* (Nashirudin, 2015).

#### **4.2.2. Pengetahuan Penjual Ikan Mengenai Formalin**

Penelitian tentang pengetahuan penjual ikan mengenai formalin menunjukkan bahwa 57,1% responden memiliki pemahaman yang baik tentang formalin, termasuk ciri-ciri ikan yang mengandung formalin dan dampaknya terhadap kesehatan. Sebaliknya, 28,4% responden menunjukkan pengetahuan yang kurang memadai. Meskipun demikian, ikan yang mengandung formalin masih ditemukan di pasar. Temuan ini konsisten dengan penelitian sebelumnya yang menunjukkan bahwa pengetahuan tidak selalu berhubungan langsung dengan perilaku. Beberapa studi bahkan mengindikasikan bahwa individu dengan pengetahuan yang baik cenderung lebih mungkin menjual makanan yang mengandung formalin. Ini menunjukkan bahwa faktor lain, seperti tekanan ekonomi atau kurangnya kesadaran tentang dampak jangka panjang, juga mempengaruhi perilaku penjualan makanan berbahaya.

Menurut Notoatmodjo (2020), pengetahuan adalah prasyarat penting sebelum seseorang melakukan tindakan, menjadikannya variabel kunci dalam analisis perilaku. Mubarak dkk. (2019) juga mengemukakan bahwa tingkat pendidikan mempengaruhi tingkat pengetahuan seseorang. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa sebagian besar responden memiliki latar belakang

pendidikan yang relatif rendah, dengan banyak di antaranya hanya memiliki pendidikan terakhir di tingkat SMA atau SMP. Ini mengindikasikan kemungkinan adanya keterbatasan pengetahuan yang dapat mempengaruhi perilaku mereka.

Menurut penelitian sebelumnya Habibah (2019) menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan responden berbanding terbalik dengan praktik penjualan makanan berformalin. Responden dengan tingkat pengetahuan kurang justru tidak melakukan penjualan makanan berformalin. Sedangkan yang berpengetahuan baik, melakukan praktik penjualan makanan berformalin. Penelitian Yuniati, dkk (2020) juga menunjukkan bahwa responden dengan tingkat pengetahuan baik sebesar 78,6% justru melakukan praktik penjualan makanan berformalin sebesar 78,6%. Dengan demikian pengetahuan yang tinggi tentang makanan berformalin tidak berarti menunjukkan tidak adanya makanan berformalin yang dijual, karena banyak faktor yang dapat mempengaruhi perilaku seseorang selain pengetahuan.

Walaupun latar belakang pendidikan responden mayoritas SMA dan SMP, hasil analisis kuesioner menunjukkan tingkat pengetahuan responden secara keseluruhan cukup tinggi. Akan tetapi, pengamatan lebih lanjut terhadap setiap item pertanyaan mengungkapkan adanya beberapa ketidaksesuaian jawaban. Hal ini mengindikasikan bahwa meskipun pengetahuan responden telah memadai, namun masih terdapat celah pemahaman pada beberapa topik spesifik.

Menurut survei, masyarakat mengungkapkan bahwa mereka belum pernah menerima penyuluhan kesehatan dari puskesmas mengenai bahaya formalin dalam makanan. Kekurangan informasi ini menyebabkan ketidaktahuan masyarakat tentang peraturan yang melarang penggunaan formalin dalam makanan. Padahal, penyuluhan kesehatan sangat penting untuk meningkatkan kesadaran tentang keamanan pangan dan mendorong masyarakat untuk menghindari makanan yang mengandung zat berbahaya seperti formalin.

Kemungkinan besar, rendahnya tingkat pengetahuan responden disebabkan oleh kondisi wawancara yang kurang kondusif. Adanya aktivitas jual beli yang cukup tinggi membuat wawancara sering terinterupsi. Penjual harus bolak-balik melayani pembeli, sehingga konsentrasi responden dan pewawancara terpecah. Hal ini dapat mengakibatkan responden kurang fokus dalam menjawab pertanyaan-pertanyaan yang diajukan.

Meskipun Depkes RI mengklasifikasikan rentang usia dalam 9 kategori, penelitian ini menyederhanakannya menjadi tiga kategori utama: remaja (17-25 tahun), dewasa (26-45 tahun), dan lansia (46-65 tahun). Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar peserta termasuk dalam kategori dewasa dan lansia, masing-masing sebesar 42,9%. Temuan ini mengindikasikan bahwa pengetahuan seseorang dapat dipengaruhi oleh tahapan usia. Dengan mayoritas responden berusia dewasa dan lansia, persentasenya mencapai 42,9% untuk masing-masing kategori.

Persentase penjual ikan laki-laki yang menggunakan formalin jauh lebih tinggi dibandingkan perempuan. Temuan ini mengindikasikan bahwa program edukasi tentang bahaya formalin yang selama ini dilakukan belum efektif menjangkau kelompok laki-laki. Oleh karena itu, perlu ada strategi baru yang lebih spesifik dan disesuaikan dengan karakteristik masing-masing gender agar upaya pemberantasan penggunaan formalin dapat berhasil.

Bagi seorang penjual, penting adanya pengetahuan bagi barang dagangan yang akan dijual bagi masyarakat, sehingga dagangan tersebut mendapatkan keberkahan dan tidak pula merugikan masyarakat dan konsumen. Pengetahuan tersebut tidak digunakan untuk dirinya sendiri, namun diperuntukan untuk keluarganya agar memiliki kewajiban bersama dalam menjaga diri, keluarga dan barang dagangan. Dalam konsep *maqashid syari'ah* pengetahuan penjual ikan mengenai formalin diperuntukan untuk dirinya yakni *hifzun nafs*, diperuntukan untuk keluarganya agar paham dan tidak pula mengkonsumsi ikan yang mengandung formalin yakni *hifzun nasl*, dan terakhir pengetahuan tersebut digunakan agar tidak terjadi kerugian dalam dagangan tersebut dan tidak pula membuat masyarakat kecewa akan dagangan, sehingga memberikan kerugian materil terhadap pedagang yang disebut *hifzun mal*.

Semua upaya tersebut bertujuan untuk memastikan kebenaran dalam perdagangan, mencegah adanya unsur penipuan dalam penjualan, dan menerapkan prinsip saling setuju antara penjual dan pembeli, demi memperoleh keberkahan dari Allah Swt, sebagaimana diuraikan dalam QS. An-Nisa ayat 29.

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا لَا تَأْكُلُوا أَمْوَالِكُمْ بَيْنَكُمْ بِالْبُطْلِ إِلَّا أَنْ تَكُونَ تِجَارَةً عَنْ تَرَاضٍ مِّنْكُمْ  
وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ ؕ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا

Artinya: Hai orang-orang yang beriman, janganlah kamu saling memakan harta sesamamu dengan jalan yang batil, kecuali dengan jalan perniagaan yang berlaku dengan suka sama-suka di antara kamu. Dan janganlah kamu membunuh dirimu; sesungguhnya Allah adalah Maha Penyayang kepadamu.

Pelaku penggunaan formalin dalam bahan makanan merupakan keharaman yang mana di-*qiyaskan* dengan penggunaan *khamr* di dalam Islam. Kaidah fiqih 'al-dharru yuzal' menegaskan pentingnya menghindari segala bentuk kemudharatan. Dalam konteks makanan, Islam melarang penggunaan zat-zat berbahaya seperti formalin yang dapat merusak kesehatan. Meskipun demikian, dalam konteks industri, penggunaan formalin masih dimungkinkan sepanjang tidak bertentangan dengan prinsip-prinsip syariah dan tidak menimbulkan mudharat yang lebih besar (Khasanah, 2019).

#### 4.2.3. Pengetahuan Mengenai Ciri Ikan Berformalin

Hasil penelitian mengenai item pertanyaan B3 tentang “ciri-ciri ikan berformalin” menunjukkan bahwa pengetahuan responden masih terbatas, dengan 33,3% memberikan jawaban yang tidak tepat. Sebagian besar responden hanya memahami teori mengenai ciri-ciri ikan berformalin, tanpa pengalaman langsung dalam membedakan ikan yang mengandung formalin dari yang tidak. Hal ini menyebabkan kebingungan saat menjawab, sehingga

mengakibatkan beberapa jawaban menjadi salah.

Menurut BPOM RI (2006), ciri-ciri ikan yang mengandung formalin antara lain ikan dapat tahan hingga lebih dari satu bulan, tampak lebih bersih dan cerah, dan tidak dikerubungi lalat. Pengetahuan tentang ciri ikan berformalin ini menjadi sangat penting untuk dapat mencegah penjualan ikan berformalin. Menurut penelitian sebelumnya Cahyadi (2021) praktek yang salah dilakukan produsen atau pengolah pangan yang kurang pengetahuan terhadap formalin. Beberapa contoh produk yang mengandung formalin, misalnya ikan segar, ikan asin, mie basah, ayam potong yang beredar di pasar. Hal yang perlu diingat, tidak semua produk pangan mengandung formalin.

Pengetahuan tentang ciri-ciri ikan berformalin juga dapat diperoleh melalui pengalaman dalam berjualan ikan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar responden telah berjualan selama 1-8 tahun, dengan persentase 85,7%. Karena pengalaman mereka masih relatif baru, pengetahuan mereka mengenai deteksi ikan berformalin mungkin kurang dibandingkan dengan mereka yang telah berjualan selama puluhan tahun. Oleh karena itu, kurangnya pengalaman ini berpengaruh pada pemahaman mereka tentang ciri-ciri ikan berformalin (Mubarak, dkk., 2019).

#### **4.2.4. Pengetahuan Mengenai Dampak Kesehatan Akibat Mengonsumsi Ikan Berformalin**

Beberapa studi sebelumnya mengindikasikan bahwa formalin dapat menimbulkan dampak kesehatan jika dikonsumsi. Dalam penelitian ini, 90,5% responden menjawab dengan benar mengenai pertanyaan B4 tentang “bahaya formalin bagi kesehatan.” Namun, ketika ditanya tentang alasan mengapa formalin berbahaya dalam pertanyaan B5, 47,6% responden memberikan jawaban yang tidak tepat. Selain itu, meskipun 81,0% responden menjawab benar mengenai dampak setelah mengonsumsi ikan berformalin pada pertanyaan B9, 47,6% responden salah dalam menjawab pertanyaan B10 mengenai dampak dan gejala konsumsi tahu berformalin. Temuan ini menunjukkan bahwa pengetahuan responden tentang efek formalin terhadap kesehatan masih kurang memadai.

Menurut penelitian sebelumnya oleh Heryani dkk (2019), penggunaan formalin dalam jangka panjang dapat menyebabkan kanker mulut dan tenggorokan. Selain itu, dosis fatal formalin sebesar 60-90 ml dapat menyebabkan kematian dalam waktu 48 jam (Anwar dan Khomsah, 2021). Karena dampak kesehatan formalin tidak langsung terlihat, beberapa responden merasa bahwa mengonsumsi ikan berformalin tidak perlu dikhawatirkan, seperti yang tampak dari sikap mereka saat wawancara. Hal ini menyebabkan beberapa responden merasa tidak keberatan jika ikan yang mereka konsumsi mengandung formalin.

Penting untuk meningkatkan pemahaman mengenai efek kesehatan dari konsumsi ikan berformalin agar penjual ikan menyadari bahaya jangka panjang yang dapat ditimbulkan oleh formalin. Fitriani (2021) menekankan bahwa penyuluhan kesehatan, termasuk promosi dan pendidikan, sangat penting untuk meningkatkan kesadaran tentang bahaya formalin. Penggunaan media seperti video yang menggambarkan perjalanan formalin dari paparan awal hingga penyakit serta organ target yang terkena dapat membantu menjelaskan bahaya formalin dalam makanan. Selain meningkatkan pengetahuan dan kesadaran, penyediaan alat deteksi formalin yang terjangkau juga penting. Dengan alat ini, penjual ikan dapat dengan mudah memeriksa kandungan formalin pada ikan yang mereka jual.



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
SUMATERA UTARA MEDAN