

BAB 5

PEMBAHASAN DAN PENDAPAT

5.1. Survei Pasar

Pasar merupakan tempat dimana penjual dan pembeli saling berinteraksi untuk mendapatkan harga keseimbangan atau kesepakatan berdasarkan permintaan dan penawaran. Hal pertama yang dilakukan dalam penelitian ini yaitu melakukan survei pasar. Survei pasar dilakukan untuk mengetahui jumlah pasar yang aktif beroperasi dalam daerah penelitian, serta untuk mengetahui jumlah pedagang bumbu giling yang terdapat dalam setiap pasar.

Berdasarkan survei yang telah dilakukan oleh peneliti secara langsung, terdapat empat pasar tradisional yang aktif beroperasi di Kecamatan Tambun Selatan diantaranya Pasar Tambun, Pasar Patra 3, Pasar Inkopol, dan Pasar Pagi Jatimulya. Jumlah pedagang bumbu giling yang terdapat di setiap pasar cukup bervariasi bergantung pada besar pasarnya. Dari empat pasar yang telah di survei diperoleh total 11 pedagang yang menjual bumbu giling, dimana 6 pedagang bumbu giling berada di Pasar Tambun yang merupakan pasar tradisional terbesar di Kecamatan tambun Selatan dan terletak di area strategis dekat dengan sarana umum lainnya, sedangkan 5 pedagang bumbu giling tersebar di tiga pasar yang lebih kecil dan letaknya lebih dekat dengan pemukiman penduduk yaitu Pasar Patra 3, Pasar Inkopol, dan Pasar Pagi Jatimulya. Jam operasional pedagang bumbu giling yaitu dari pukul 06.00 – 19.00 WIB.

5.2. Pengambilan Sampel Bumbu Giling

Pengambilan sampel bumbu giling dilakukan dengan teknik *random sampling*, yaitu teknik pengambilan sampel secara acak sehingga setiap satuan sampel yang ada dalam populasi mempunyai peluang yang sama untuk dipilih menjadi sampel. Bumbu giling yang dijual diletakkan dalam baskom plastik besar yang terbuka, proses *sampling* dilakukan dengan mengambil ± 50 gram sampel menggunakan sendok dan dimasukkan ke dalam plastik dengan asumsi sampel tersebut dapat mewakili keseluruhan bumbu giling yang ada dalam baskom.

Bumbu giling yang dijual di Pasar Tradisional Kecamatan Tambun Selatan digiling langsung oleh masing-masing pedagang. Oleh karena itu, warna dan tekstur

bumbu giling yang dijual berbeda – beda bergantung pada teknik pengolahan dan perbandingan bahan baku yang digunakan oleh setiap pedagang. Dari setiap pedagang diambil 3 jenis sampel bumbu giling yang paling laku di pasaran yaitu bawang putih giling, bawang merah giling, dan cabai merah giling.

5.3. Analisis Kualitatif Formalin

Analisis kualitatif merupakan analisis untuk mengetahui keberadaan suatu senyawa atau bahan tanpa mengetahui kadar atau jumlahnya. Analisis kualitatif dilakukan dengan melihat perubahan fisik pada sampel atau bahan yang dianalisis seperti perubahan warna, perubahan wujud, dan lain sebagainya. Analisis kualitatif formalin dapat dilakukan dengan berbagai jenis pereaksi, namun yang digunakan dalam penelitian ini yaitu pereaksi Nash dan pereaksi Asam kromatofat.

Pereaksi Nash digunakan untuk menganalisis sampel bawang merah giling dan bawang putih giling. Pereaksi Nash merupakan pereaksi yang tidak berwarna, ketika direaksikan dengan formalin dan dipanaskan akan terbentuk warna kuning pada larutan. Pereaksi ini sangat cocok untuk menguji sampel bawang merah giling dan bawang putih giling, dimana kedua jenis sampel tersebut tidak berwarna jika dilarutkan, maka perubahan warnanya dapat terlihat dengan jelas bila dalam kedua sampel tersebut terdeteksi mengandung formalin. Selain itu Suryadi *et al.* (2010) menyatakan bahwa pereaksi Nash merupakan pereaksi warna yang paling baik dan mampu mendeteksi formalin dalam konsentrasi yang kecil pada sampel, maka pereaksi Nash dipilih sebagai pereaksi yang digunakan untuk analisis kualitatif formalin pada sampel bawang merah giling dan bawang putih giling.

Namun untuk jenis sampel yang memiliki warna gelap dan pekat seperti cabai merah giling tidak cocok bila dianalisis menggunakan pereaksi Nash. Larutan sampel cabai merah giling yang berwarna jingga, akan menghasilkan warna yang samar bila direaksikan dengan pereaksi Nash. Warna kuning yang muncul jika sampel positif mengandung formalin tidak akan terlihat dengan jelas, karena tertutup dengan warna jingga yang cukup pekat dari larutan sampel cabai merah giling. Oleh karena itu, dipilih pereaksi asam kromatofat untuk analisis kualitatif formalin pada sampel cabai merah giling. Asam kromatofat merupakan pereaksi yang berwarna jingga dan jika bereaksi

dengan formalin dalam suasana asam akan menghasilkan senyawa 3,4,5,6 - *dibenzoxanthylum* yang berwarna ungu.

Tahapan pertama yang dilakukan dalam analisis kualitatif formalin yaitu preparasi sampel. Sampel cabai merah, bawang merah, dan bawang putih giling yang telah ditimbang kemudian dilarutkan dengan 100 mL air dan didiamkan selama beberapa menit agar endapannya turun dan tidak mengganggu proses penyaringan. Setelah filtrat dan residu dari sampel terpisah, maka filtrat sampel dapat digunakan untuk analisis kualitatif formalin.

Tahapan selanjutnya dalam analisis kualitatif formalin yaitu mereaksikan filtrat sampel dengan larutan pereaksi. Untuk sampel bawang merah dan bawang putih giling, diambil 5 mL filtrat sampel ke dalam tabung reaksi, ditambahkan 5 mL pereaksi Nash, dan di vortex hingga homogen. Kemudian larutan dipanaskan pada penangas air bersuhu 40°C selama 30 menit. Tujuan dari proses pemanasan yaitu untuk mempercepat reaksi, dimana semakin tinggi suhu yang digunakan maka reaksi yang berjalan akan semakin cepat. Setelah proses pemanasan selesai, dinginkan larutan pada suhu ruang selama 10 menit lalu diamati perubahan warna yang terjadi pada larutan. Berdasarkan hasil analisis kualitatif bawang merah dan bawang putih giling sesuai **Tabel 4.3.** dapat diketahui bahwa 22 sampel negatif mengandung formalin. Reaksi negatif pada sampel dapat dilihat dari tidak berubahnya warna larutan setelah proses pemanasan dengan pereaksi Nash, sedangkan pada larutan standar formalin terjadi perubahan warna dari tidak berwarna menjadi larutan berwarna kuning. Warna kuning yang terbentuk merupakan reaksi antara formalin dengan asetil aseton dan ammonia dalam suasana asam membentuk 3,5-*diacetyl-1,4-dihydrolutidine* (DDL) yang berwarna kuning.

Tahapan selanjutnya yaitu untuk sampel cabai merah giling, diambil 5 mL filtrat sampel ke dalam tabung reaksi, ditambahkan 5 mL pereaksi asam kromatofat, dan divortex hingga larutan homogen. Kemudian larutan dipanaskan pada suhu 100°C selama 15 menit. Seluruh proses harus dilakukan dengan hati-hati karena di dalam pereaksi Asam kromatofat terdapat campuran asam sulfat yang bersifat korosif dan dapat mengakibatkan luka bakar bila terkena kulit. Asam sulfat berfungsi untuk memberikan suasana asam, karena reaksi antara asam kromatofat dengan formalin dapat terjadi dalam suasana asam membentuk senyawa 3,4,5,6 - *dibenzoxanthylum* yang berwarna ungu. Setelah larutan selesai dipanaskan, kemudian larutan didinginkan pada

suhu ruang selama 15 menit dan diamati perubahan warna yang terjadi pada larutan. Berdasarkan hasil analisis kualitatif cabai merah giling sesuai **Tabel 4.3.** dapat diketahui bahwa 11 sampel negatif mengandung formalin. Reaksi negatif dapat terlihat dari tidak berubahnya warna larutan setelah proses pemanasan dengan pereaksi Asam kromatofat, sedangkan pada larutan standar formalin terjadi perubahan warna larutan dari jingga menjadi ungu. Namun untuk hasil analisis kualitatif sampel A6 dan A9 dapat dilihat bahwa warna jingga yang dihasilkan lebih gelap dibandingkan larutan kontrol cabai merah yang digiling sendiri. Hasil tersebut dapat diakibatkan oleh warna sampel cabai merah yang berwarna lebih gelap dibandingkan kontrol. Perbedaan warna antar sampel cabai merah diakibatkan oleh perbedaan jumlah senyawa karotenoid yang terdapat dalam cabai merah. Namun demikian sampel A6 dan A9 tetap dinyatakan negatif mengandung formalin karena tidak terdapat perubahan warna menjadi warna ungu setelah proses pemanasan.

5.4. Analisis Kuantitatif Formalin

Analisis kuantitatif merupakan analisis yang dilakukan untuk mengetahui kadar atau jumlah suatu senyawa yang terkandung dalam sampel. Metode analisis kuantitatif yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode Spektrofotometri UV-Vis. Metode ini dipilih karena cara kerjanya yang sederhana, mudah dilakukan, hasilnya cepat diperoleh, dan memiliki daya sensitivitas yang baik dalam proses analisisnya. Prinsip dari metode spektrofotometri UV-Vis yaitu ketika ada sumber sinar berupa cahaya (monokromatik) diteruskan melalui suatu media (larutan berwarna) yang merupakan suatu sampel, maka sebagian cahaya tersebut ada yang diserap, dipantulkan, dan ada yang diteruskan. Dalam analisis kuantitatif formalin dengan spektrofotometer UV-Vis, hasil yang diamati yaitu besarnya nilai absorbansi larutan sampel yang terukur. Absorbansi merupakan perbandingan intensitas sinar yang diserap dengan intensitas sinar yang datang. Nilai absorbansi dapat mencerminkan jumlah molekul senyawa yang terdapat dalam larutan, dimana semakin besar nilai absorbansi yang terukur, semakin banyak pula jumlah sinar yang terserap, menandakan semakin banyak jumlah molekul senyawa dalam larutan.

Formalin merupakan senyawa yang tidak memiliki gugus kromofor. Syarat senyawa yang dapat diukur serapannya dengan Spektrofotometer UV-Vis adalah

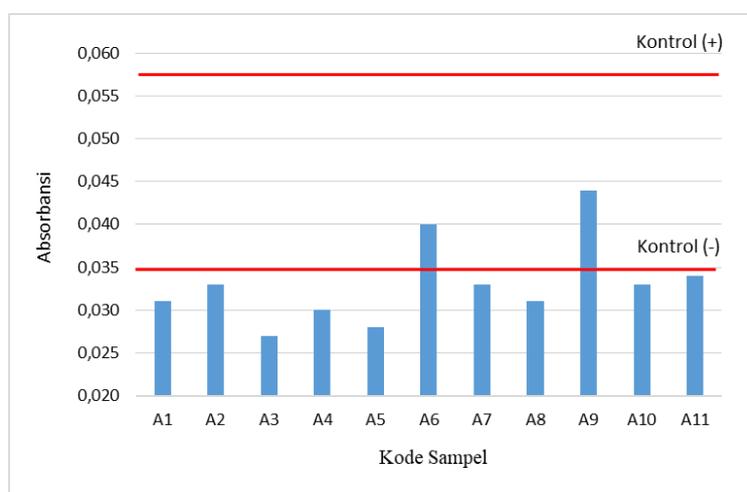
senyawa organik yang memiliki gugus kromofor. Gugus kromofor adalah gugus fungsional tidak jenuh yang memberikan serapan pada daerah ultraviolet atau cahaya tampak (*visible*). Oleh karena itu, pada proses pengukuran sampel direaksikan dengan pereaksi yang dapat memberikan spektrum serapan berwarna dengan formalin.

Berdasarkan hasil analisis kualitatif yang terlampir pada **Tabel 4.3.** seluruh sampel bumbu giling menunjukkan hasil negatif mengandung formalin. Namun, warna larutan yang dihasilkan tidak sepenuhnya jernih tidak berwarna, melainkan berwarna sedikit kekuningan untuk sampel bawang merah dan bawang putih giling, serta berwarna jingga kecoklatan untuk sampel cabai merah giling. Untuk memastikan bahwa tidak terdapat kandungan formalin dalam sampel, maka pengukuran absorbansi larutan sampel tetap dilakukan dengan menggunakan larutan kontrol (pembanding) bawang merah, bawang putih, dan cabai merah yang digiling sendiri. Bila absorbansi sampel yang terukur tidak jauh berbeda dibandingkan absorbansi kontrol, maka sampel dianggap negatif mengandung formalin. Warna yang muncul pada sampel diakibatkan oleh warna larutan sampel yang dianalisis, dimana warna larutan sampel bawang merah dan bawang putih giling yang berwarna jernih kekuningan, dan warna larutan sampel cabai merah giling yang berwarna jingga.

Tahapan pertama yang dilakukan dalam analisis kuantitatif formalin yaitu penentuan panjang gelombang maksimum. Menurut Suryadi *et al.* (2010), analisis kadar formalin harus dilakukan pada panjang gelombang maksimum karena serapan yang diperoleh dari panjang gelombang maksimum memiliki kepekaan dan keakuratan yang tinggi, relatif konstan, dan kesalahan pembacaan panjang gelombang dapat diabaikan karena bentuk serapan yang landai. Pembacaan panjang gelombang maksimum daerah sinar tampak (*visible*) berada pada kisaran 400 – 600 nm dengan menggunakan larutan standar formalin 1 ppm. Panjang gelombang maksimum pada reaksi formalin dengan pereaksi asam kromatofat yang di peroleh dalam penelitian ini yaitu 566,9 nm, sedangkan panjang gelombang maksimum pada reaksi formalin dengan pereaksi Nash dalam penelitian ini yaitu 412,6 nm. Hasil ini sudah sesuai dengan literatur yang menyebutkan bahwa daerah serapan larutan berwarna ungu terdapat pada kisaran panjang gelombang 560 – 580 nm dan larutan berwarna kuning pada kisaran 400 – 435 nm.

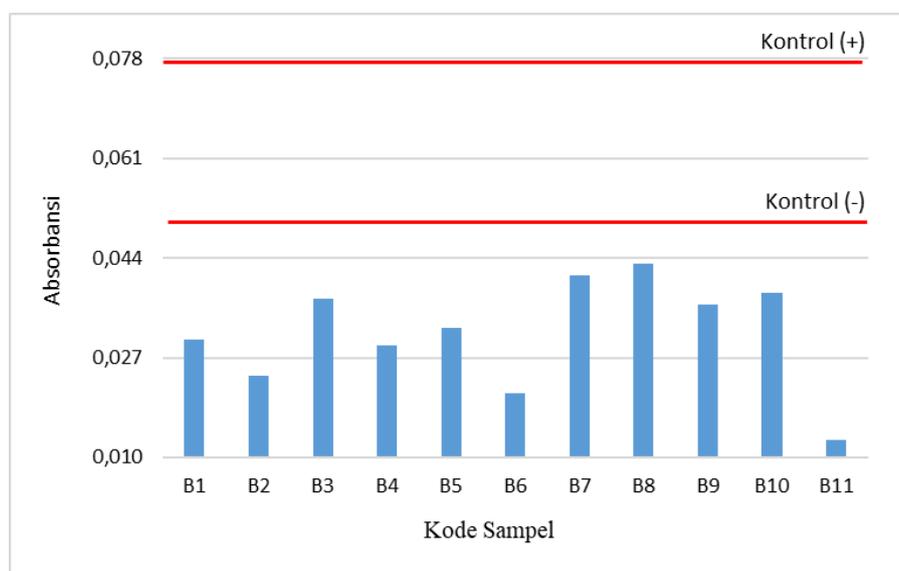
Tahapan kedua yang dilakukan yaitu pembuatan kurva kalibrasi deret standar formalin. Kurva kalibrasi yang dibuat merupakan hubungan antara nilai absorbansi dari analit terhadap konsentrasi analit. Nilai yang dihasilkan dari kurva kalibrasi dikatakan dalam kategori baik apabila nilai koefisien korelasi (r) mendekati 1, yang berarti peningkatan nilai absorbansi analit berbanding lurus dengan peningkatan konsentrasi analit. Pada pembuatan kurva kalibrasi dibuat deret standar formalin dengan 5 konsentrasi bertingkat dengan rentang 1 ; 1,5 ; 2 ; 2,5 ; dan 3 ppm. Berdasarkan pengukuran yang telah dilakukan, diperoleh kurva kalibrasi formalin dan pereaksi asam kromatofat dengan persamaan $y = 0,0012x + 0,0554$ dan nilai koefisien korelasi (r) = 0,9986 sedangkan kurva kalibrasi formalin dan pereaksi Nash diperoleh persamaan $y = 0,0384x + 0,0390$ dan nilai koefisien korelasi (r) = 0,9996. Nilai koefisien korelasi yang diperoleh memenuhi syarat yang berarti terdapat korelasi yang sangat tinggi antara absorbansi dan kadar senyawa serta linieritas hubungan keduanya.

Tahapan selanjutnya yaitu pengukuran absorbansi sampel. Larutan sampel hasil analisis kualitatif diukur serapannya dengan alat spektrofotometer UV-Vis menggunakan panjang gelombang maksimum yang sudah lebih dahulu ditetapkan. Walaupun seluruh sampel dinyatakan negatif mengandung formalin karena tidak terjadi perubahan warna larutan, namun nilai absorbansi tetap terukur karena pada prinsipnya spektrofotometer UV-Vis menyerap warna dari larutan yang diukur. Oleh karena itu dilakukan pengukuran absorbansi larutan kontrol sebagai pembanding negatif dan larutan standar 1 ppm sebagai pembanding positif agar hasil yang terukur tidak rancu. Grafik hasil pengukuran sampel cabai merah giling dapat dilihat pada **Gambar 5.1**.

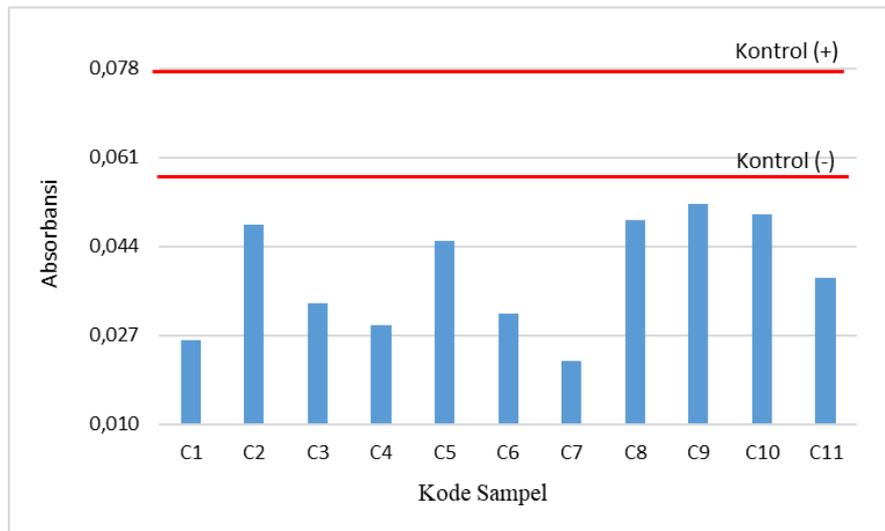


Gambar 5.1. Histogram Hasil Pengukuran Absorbansi Sampel Cabai Merah Giling

Berdasarkan histogram yang ditampilkan pada **Gambar 5.1.** dapat dilihat bahwa absorbansi sampel A6 dan A9 lebih besar dari absorbansi larutan kontrol negatif. Hal ini disebabkan oleh warna sampel cabai merah giling yang lebih gelap dibandingkan kontrol, sehingga serapan yang dihasilkan juga lebih besar. Perbedaan warna antar sampel cabai merah diakibatkan oleh perbedaan jumlah senyawa karotenoid yang terdapat dalam cabai merah. Karotenoid merupakan pigmen yang berwarna merah, oranye, dan kuning. Pigmen tersebut disintesis di dalam kloroplas dan kromoplas pada makhluk hidup yang mengalami fotosintesis. Namun demikian, hasil yang terukur dinyatakan negatif karena tidak terjadi perubahan warna larutan dari warna jingga menjadi ungu. Selanjutnya, histogram hasil pengukuran sampel bawang merah giling dan bawang putih giling dapat dilihat pada **Gambar 5.2.** dan **Gambar 5.3.**



Gambar 5.2. Histogram Hasil Pengukuran Absorbansi Sampel Bawang Merah Giling

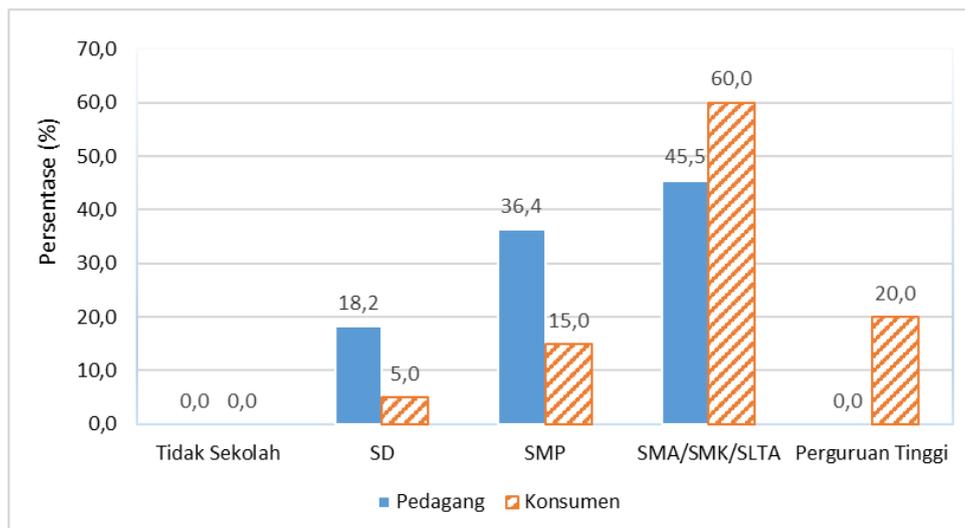


Gambar 5.3. Histogram Hasil Pengukuran Absorbansi Sampel Bawang Putih Giling

Berdasarkan histogram yang ditampilkan pada **Gambar 5.2.** dan **Gambar 5.3.** dapat dilihat bahwa absorbansi sampel yang terukur lebih kecil dari absorbansi larutan kontrol negatif, dan tidak terjadi perubahan warna larutan dari tidak berwarna menjadi kuning. Oleh karena itu seluruh sampel bawang merah dan bawang putih giling dinyatakan negatif mengandung formalin.

5.5. Hubungan Tingkat Pendidikan dan Pengetahuan antara Pedagang dan Konsumen Bumbu Giling

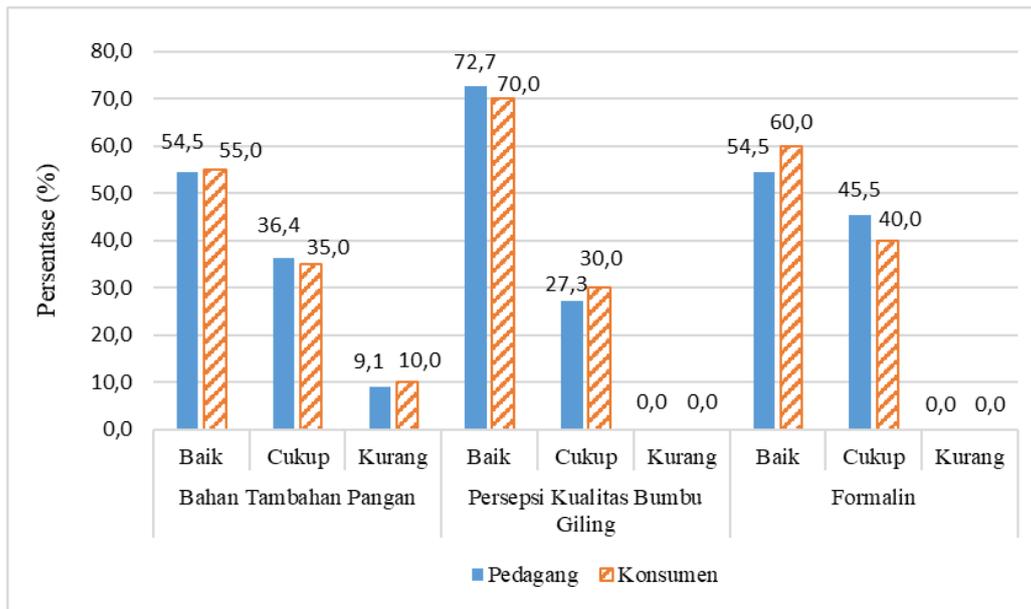
Menurut Notoadmodjo (2003), pendidikan merupakan salah satu faktor yang bisa mempengaruhi persepsi seseorang untuk menerima ide-ide baru. Dengan pendidikan, seseorang akan memiliki berbagai macam kemampuan baik kognitif, afektif, maupun motorik. Kemampuan kognitif berkaitan dengan pengetahuan dan kemampuan berfikir. Kemampuan afektif berkaitan dengan sikap, sedangkan kemampuan motorik berkaitan dengan tindakan atau praktik. Semakin tinggi pendidikan seseorang, maka semakin tinggi pula kemampuan yang diperoleh. Dimana diharapkan dengan kemampuan yang tinggi maka seseorang dapat mengembangkan pengetahuan, sikap, dan praktik yang mereka jalankan. Histogram perbandingan tingkat pendidikan pedagang dan konsumen bumbu giling dapat dilihat pada **Gambar 5.4.**



Gambar 5.4. Histogram Tingkat Pendidikan Pedagang dan Konsumen Bumbu Giling

Berdasarkan hasil yang tertera pada **Gambar 5.4.** dapat dilihat bahwa tingkat pendidikan pedagang dan konsumen paling banyak berada pada jenjang SMA/SMK/SLTA. Konsumen memiliki tingkat pendidikan yang lebih tinggi dibandingkan pedagang dilihat dari 20,0% jumlah konsumen yang menempuh pendidikan hingga jenjang perguruan tinggi.

Pengetahuan merupakan salah satu bagian penting yang perlu diketahui dalam analisis perilaku seseorang. Menurut Rogers dalam Notoatmodjo (2007), pengetahuan dapat menjadi dasar bagi seseorang sebelum orang tersebut mengadopsi perilaku. Pengetahuan sangat erat hubungannya dengan pendidikan, dimana diharapkan dengan pendidikan yang tinggi maka seseorang akan memiliki pengetahuan yang semakin luas pula. Jika dilihat dari kontribusi pendidikannya, pendidikan responden cukup beragam namun sebagian besar dapat dikategorikan sedang menuju rendah karena lebih banyak tamatan SMA dan SMP. Walaupun demikian, hasil kuesioner responden secara keseluruhan menunjukkan pengetahuan responden dalam kategori baik. Perbandingan pengetahuan pedagang dan konsumen bumbu giling dapat dilihat pada **Gambar 5.5.**



Gambar 5.5. Histogram Pengetahuan Pedagang dan Konsumen Bumbu Giling tentang Bahan Tambah Pangan, Persepsi Bumbu Giling, dan Formalin

Berdasarkan data yang tertera pada **Gambar 5.5.** dapat dilihat bahwa 10,0% responden (pedagang dan konsumen) memiliki pengetahuan tentang bahan tambahan pangan dalam kategori kurang. Jika diamati lebih rinci dapat dilihat bahwa responden yang masuk dalam kategori kurang merupakan responden dengan tingkat pendidikan akhir SD. Namun, tingkat pendidikan yang rendah tidak dapat langsung dijadikan alasan dari pengetahuan yang kurang. Terbukti dari pertanyaan tentang persepsi kualitas bumbu giling dan formalin, responden dengan pendidikan akhir SD mampu menjawab pertanyaan dengan benar dan masuk dalam kategori baik. Berdasarkan hal tersebut, dapat disimpulkan bahwa pengetahuan yang tinggi tidak mutlak dipengaruhi pendidikan formal melainkan dapat juga disebabkan oleh faktor – faktor lainnya.

Faktor pertama yaitu pengaruh media massa. Dari hasil wawancara dengan responden, beberapa responden yang memiliki pengetahuan dalam kategori baik mendapatkan informasi tentang formalin dan keamanan pangan dari berita – berita di televisi, sedangkan responden yang berkategori cukup cenderung jarang melihat media massa. Selain itu, faktor kedua yaitu ada tidaknya penyuluhan secara langsung dari pemerintah ataupun dinas kesehatan setempat. Dari beberapa responden yang diwawancarai, pedagang bumbu giling di Pasar Tambun mengaku bahwa pernah diberi penyuluhan oleh dinas kesehatan setempat terkait dengan keamanan pangan dan larangan penggunaan formalin, sedangkan di 3 pasar lainnya belum pernah ada

penyuluhan tentang kesehatan. Menurut Mubarak dkk. (2007), penyuluhan kesehatan sangat penting dalam upaya menjembatani adanya kesadaran perilaku tidak menggunakan formalin dan meningkatkan pengetahuan masyarakat di bidang kesehatan.

Faktor ketiga yang mempengaruhi pengetahuan responden yaitu tingkat konsentrasi dalam menjawab pertanyaan. Dikarenakan sesi wawancara dan pengisian kuesioner dilakukan di pasar, dimana ada pembeli lain dan banyak orang lalu-lalang di tengah pasar, maka responden kesulitan untuk berkonsentrasi menjawab pertanyaan yang ada dalam kuesioner. Faktor keempat yaitu adanya rasa takut pada diri responden saat diminta kesediaannya mengisi kuesioner tentang penelitian ini, sehingga responden lebih memilih untuk menjawab seadanya. Pada awal peneliti meminta kesediaan untuk mengisi kuesioner, beberapa responden keberatan dan menyarankan untuk berganti ke orang lain, namun setelah diberi penjelasan bahwa identitas responden tidak akan dipublikasi, responden akhirnya bersedia untuk mengisi kuesioner.

Faktor terakhir yang mempengaruhi tingkat pengetahuan responden yaitu pengalaman. Pedagang yang sudah cukup lama berjualan bumbu giling memiliki pengalaman yang lebih banyak dalam membuat bumbu giling bila dibandingkan dengan pedagang baru. Konsumen yang sudah cukup lama mengonsumsi bumbu giling juga memiliki pengalaman memilih bumbu giling yang lebih banyak bila dibandingkan dengan konsumen yang baru pertama kali membeli bumbu giling. Responden yang memiliki pengalaman lebih banyak cenderung lebih paham mengenai bumbu giling yang aman untuk dikonsumsi dan larangan penggunaan formalin pada produk pangan.

5.6. Sikap Pedagang dan Konsumen Bumbu Giling

Sikap merupakan variabel yang perlu diamati karena sikap dapat menjadi dasar terbentuknya perilaku. Menurut Notoatmodjo (2007), sikap merupakan respon yang masih tertutup terhadap suatu stimulus tetapi melibatkan faktor pendapat dan emosi yang bersangkutan (senang-tidak senang, setuju-tidak setuju, positif-negatif). Menurut Fitriani (2011), sikap terdiri dari beberapa tingkatan yakni menerima (*receiving*), merespon (*responding*), menghargai (*valuing*), dan bertanggungjawab (*responsible*). Dalam penelitian ini, responden telah mencapai tingkatan kedua yaitu merespon (*responding*), karena responden bersedia untuk mengisi kuesioner dan memberikan jawaban saat ditanya. Namun saat responden diajak untuk berdiskusi lebih lanjut

mengenai formalin, responden cenderung menolak, sehingga belum sampai pada tingkatan ketiga yaitu menghargai (*valuing*) yakni bersedia mendiskusikan suatu masalah.

Tabel 5.1. Hasil Survei Pernyataan Nomor 1 Sikap Pedagang dan Konsumen Bumbu Giling

No	Pernyataan	Setuju	Tidak Setuju
Kuesioner Pedagang			
1	Bumbu giling yang dijual harus menggunakan bahan yang segar	100,00%	-
Kuesioner konsumen			
1	Bumbu giling yang dibeli harus dalam kondisi segar	100,00%	-

Jika dilihat dari hasil survei yang tertera pada **Tabel 5.1.** seluruh responden baik pedagang maupun konsumen setuju bahwa bumbu giling harus dibuat menggunakan bahan yang segar. Kedua pihak sadar bahwa bahan yang segar dapat menghasilkan bumbu giling berkualitas baik dan aman untuk dikonsumsi.

Tabel 5.2. Hasil Survei Pernyataan Nomor 2 Sikap Pedagang dan Konsumen Bumbu Giling

No	Pernyataan	Setuju	Tidak Setuju
Kuesioner Pedagang			
2	Bumbu giling yang dijual menggunakan zat pengawet makanan	36,36%	63,64%
Kuesioner konsumen			
2	Bumbu giling yang dibeli menggunakan zat pengawet makanan	40,00%	60,00%

Pada hasil survei pernyataan nomor 2 yang tertera pada **Tabel 5.2.** sekitar 60,00% responden tidak setuju dan 40,00% setuju dengan pernyataan tersebut. Setelah ditanya lebih lanjut, responden yang tidak setuju menganggap bahwa penggunaan zat pengawet tidak baik untuk kesehatan. Responden menganggap zat pengawet merupakan unsur kimia yang berbahaya jika dikonsumsi, sehingga tidak boleh ditambahkan ke dalam makanan. Responden belum memahami bahwa zat pengawet makanan terdiri atas 2 jenis yaitu zat pengawet alami dan sintetis. Kedua jenis zat pengawet tersebut diizinkan penggunaannya pada makanan sesuai dengan dosis yang telah ditetapkan. Kemudian sekitar 40,00% responden yang setuju dengan pernyataan nomor 2

memahami bahwa penambahan zat pengawet cukup penting untuk menjaga kesegaran, menambah cita rasa, dan dapat menghambat pertumbuhan mikroba yang mencemari bumbu giling. Pengawet makanan yang mereka ketahui digunakan untuk bumbu giling yaitu garam dapur.

Tabel 5.3. Hasil Survei Pernyataan Nomor 3 Sikap Pedagang dan Konsumen Bumbu Giling

No	Pernyataan	Setuju	Tidak Setuju
Kuesioner Pedagang			
3	Bumbu giling dengan pengawet alami lebih baik dari pengawet sintetis	100,00%	-
Kuesioner konsumen			
3	Bumbu giling dengan pengawet alami lebih baik dari pengawet sintetis	100,00%	-

Jika dilihat dari hasil survei yang tertera pada **Tabel 5.3.** seluruh responden setuju bahwa bumbu giling dengan pengawet alami lebih baik dari pengawet sintetis. Pada pernyataan ini sebagian responden baru menyadari bahwa ada zat pengawet yang boleh digunakan dalam makanan.

Walaupun hasil survei nomor 3 menunjukkan seluruh responden bersikap positif, namun kenyataannya perlu juga didukung oleh kebijaksanaan diri dalam bertindak. Sikap positif bila tidak diiringi oleh kebijaksanaan diri, maka kemungkinan pedagang melakukan kecurangan pasti akan tetap ada, dengan asumsi bahwa konsumen tidak akan mengetahui kecurangan tersebut. Hal ini dapat terlihat dari hasil kuesioner pedagang pada pernyataan nomor empat.

Tabel 5.4. Hasil Survei Pernyataan Nomor 4 Sikap Pedagang Bumbu Giling

No	Pernyataan	Setuju	Tidak Setuju
Kuesioner Pedagang			
4	Pengawet sintetis lebih murah dan mudah diperoleh dibandingkan pengawet alami	27,27%	72,73%

Berdasarkan hasil yang tertera pada **Tabel 5.4.** dapat dilihat sebesar 72,73% pedagang tidak setuju bahwa pengawet sintetis lebih murah dan mudah diperoleh dibandingkan pengawet alami. Menurut mereka, pengawet sintesis lebih sulit untuk ditemukan di pasar dibandingkan pengawet alami seperti garam dan gula yang lebih mudah ditemukan di area pasar. Namun dapat dilihat juga sebesar 27,27% pedagang

setuju dengan pernyataan tersebut, yang berarti terdapat 3 dari 11 orang pedagang bumbu giling yang menganggap bahwa lebih mudah mendapatkan pengawet sintesis dibandingkan pengawet alami.

Walaupun dalam praktiknya mereka tidak menggunakan formalin, namun terdapat kemungkinan suatu saat mereka dapat menggunakannya karena mereka mengetahui tempat untuk memperoleh bahan tersebut. Oleh karena itu selain memiliki sikap yang positif, pedagang juga perlu meningkatkan kesadaran, kebijaksanaan, dan kepedulian terhadap sesama manusia. Pedagang diharapkan dapat sadar bahwa menggunakan formalin sebagai pengawet makanan dapat menyebabkan efek buruk pada kesehatan konsumen, sehingga hal itu tidak akan dilakukan oleh pedagang kepada konsumen.

Tabel 5.5. Hasil Survei Pernyataan Nomor 5 Sikap Pedagang dan Konsumen Bumbu Giling

No	Pernyataan	Setuju	Tidak Setuju
Kuesioner Pedagang			
5	Bumbu giling yang dijual tidak mengandung formalin	100,00%	-
Kuesioner konsumen			
5	Bumbu giling yang dibeli tidak mengandung formalin	100,00%	-

Berdasarkan hasil survei yang tertera pada **Tabel 5.5.** dapat dilihat bahwa 100,00% responden setuju bahwa bumbu giling yang diperjualbelikan tidak mengandung formalin. Responden, baik pedagang maupun konsumen memahami dengan baik bahwa keamanan pangan merupakan poin utama yang perlu diperhatikan, responden memahami bahwa penggunaan formalin berbahaya bagi kesehatan sehingga mereka menolak penggunaannya dalam bahan makanan.

Tabel 5.6. Hasil Survei Pernyataan Nomor 6 Sikap Pedagang dan Konsumen Bumbu Giling

No	Pernyataan	Setuju	Tidak Setuju
Kuesioner Pedagang			
6	Bumbu giling yang mengandung formalin terlihat lebih segar, tidak berbau, tidak dihinggapi lalat, sehingga tidak masalah untuk dijual	-	100,00%
Kuesioner konsumen			
6	Bumbu giling yang mengandung formalin terlihat lebih segar, tidak berbau, tidak dihinggapi lalat, sehingga tidak masalah untuk dijual	5,00%	95,00%

Selanjutnya pada hasil survei sikap yang tertera pada **Tabel 5.6.** seluruh pedagang bumbu giling setuju meskipun bumbu giling yang mengandung formalin terlihat segar, tidak berbau, dan tidak dihinggapi lalat, bumbu giling tersebut tetap tidak boleh dijual. Namun hasil yang berbeda ditunjukkan pada hasil survei konsumen, dimana 1 dari 20 orang konsumen setuju bahwa bumbu giling yang mengandung formalin tidak masalah untuk dijual karena tampilannya yang segar. Terdapat 2 kemungkinan konsumen tersebut menjawab setuju, diantaranya konsumen menjawab pertanyaan dengan tergesa-gesa sehingga tidak dibaca dengan teliti, atau konsumen tersebut memang biasa memilih bumbu giling dengan tampilan segar dan menarik, tanpa tahu didalamnya ada kandungan formalin atau tidak. Peran pengawas diperlukan dalam hal ini untuk memberitahu konsumen perbedaan ciri-ciri bumbu giling yang baik dan bumbu giling yang mengandung formalin.

Tabel 5.7. Hasil Survei Pernyataan Nomor 7 Sikap Pedagang dan Konsumen Bumbu Giling

No	Pernyataan	Setuju	Tidak Setuju
Kuesioner Pedagang			
7	Formalin tidak berbahaya bagi kesehatan	27,27%	72,73%
Kuesioner konsumen			
8	Konsumsi bumbu giling yang mengandung formalin tidak akan mempengaruhi kesehatan	-	100,00%

Sikap yang berbeda antara pedagang dan konsumen terlihat dari hasil survei yang tertera pada **Tabel 5.7.** dimana 27,73% pedagang menganggap formalin tidak berbahaya bagi kesehatan, sedangkan 100,00% konsumen setuju bahwa konsumsi formalin akan mempengaruhi kesehatan. Kurangnya penyuluhan dan edukasi yang diterima oleh

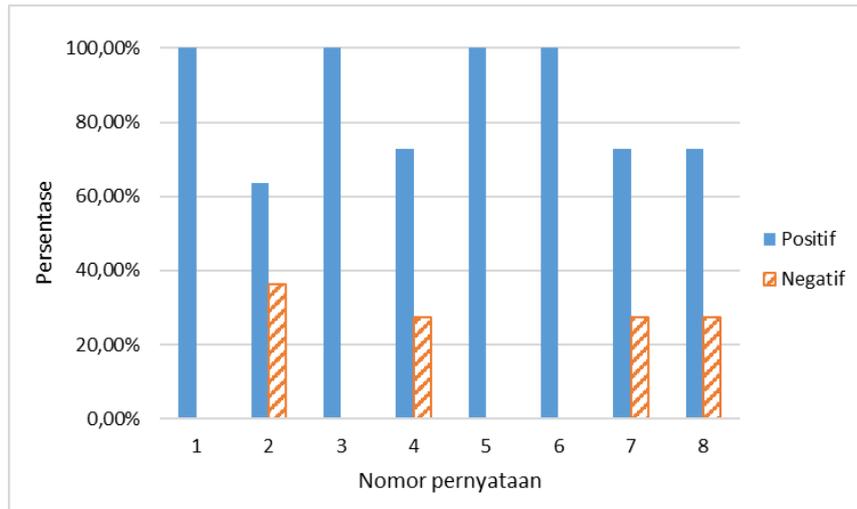
pedagang dapat menjadi salah satu alasan dari kurangnya wawasan pedagang tentang formalin. Pedagang mengetahui bahwa penggunaan formalin dilarang dalam produk pangan, namun tidak mengetahui lebih dalam tentang formalin dan bahayanya untuk tubuh, sehingga diperlukan sosialisasi lebih lanjut terkait hal tersebut.

Tabel 5.8. Hasil Survei Pernyataan Nomor 8 Sikap Pedagang dan Konsumen Bumbu Giling

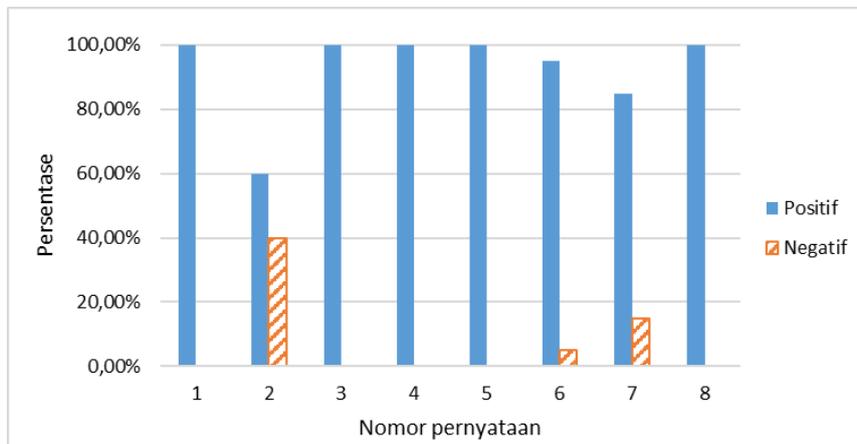
No	Pernyataan	Setuju	Tidak Setuju
Kuesioner Pedagang			
8	Formalin banyak digunakan dalam produk pangan	27,27%	72,73%
Kuesioner konsumen			
7	Bumbu giling yang dijual di pasar tradisional banyak yang mengandung formalin	15,00%	85,00%

Pada hasil survei yang tertera pada **Tabel 5.8.** sebagian besar pedagang dan konsumen tidak setuju dengan keberadaan formalin pada produk pangan. Namun, sejumlah 27,27% pedagang dan 15,00% konsumen menyetujui dan menyadari bahwa terdapat banyak kasus penggunaan formalin pada produk pangan, tetapi mereka tidak membenarkan hal tersebut. Pedagang dan konsumen sudah sama-sama menyadari larangan penggunaan formalin pada produk pangan, kedepannya diharapkan pedagang bukan hanya memiliki sikap yang positif terkait bahaya formalin tetapi juga dapat diterapkan dalam praktik yang jujur.

Untuk memudahkan peneliti dalam menyimpulkan hasil survei sikap pedagang dan konsumen, hasil survei dikelompokkan ke dalam kategori positif – negatif. Hasil yang termasuk dalam kategori positif merupakan pernyataan yang bermakna baik dan diharapkan oleh responden, sedangkan hasil yang termasuk dalam kategori negatif merupakan pernyataan yang bermakna buruk dan tidak diharapkan oleh responden. Grafik hasil survei sikap pedagang dan konsumen yang dikategorikan dalam kategori positif – negatif dapat dilihat pada **Gambar 5.6.** dan **Gambar 5.7.**



Gambar 5.6. Histogram Sikap Pedagang Bumbu Giling



Gambar 5.7. Histogram Sikap Konsumen Bumbu Giling

Berdasarkan hasil yang tertera pada **Gambar 5.6.** dan **Gambar 5.7.** dapat dilihat bahwa pedagang dan konsumen bumbu giling sudah menunjukkan sikap yang positif terkait dengan kesadaran dan pemahaman tentang bumbu giling yang baik dan aman untuk dikonsumsi.