

Analisis manajemen pengawasan dan pengendalian penyalahgunaan formalin sebagai pengawet makanan pada dinas kesehatan Kabupaten Tangerang tahun 2006 = Management analysis of supervisor and controlling the misuse of formaldehyde as food preservatives by district health office (DHO) of Tangerang in 2006

Hendri Hartati, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20377438&lokasi=lokal>

---

Abstrak

**ABSTRAK**

Latar Belakang. Kabupaten Tangerang termasuk kabupaten yang beresiko tinggi terhadap penyalahgunaan formalin pada makanan. Hal ini disebabkan karena ketersediaan formalin di Kabupaten Tangerang diduga sangat berlimpah dan harganya lebih murah dibanding bahan pengawet lain. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa banyak industri makanan di wilayah Tangerang menggunakan formalin sebagai bahan pengawet. Penggunaan formalin ini sebenarnya dapat dicegah/dikontrol melalui pengawasan dan pengendalian penggunaan bahan tersebut oleh instansi kesehatan setempat (dinas kesehatan dan Puskesmas) bekerjasama dengan sektor lain yang terkait serta melibatkan masyarakat dan swasta.

Tujuan. Tujuan umum penelitian ini adalah diketahuinya peranan Dinkes kab. Tangerang dalam manajemen pengawasan dan pengendalian formalin dalam rangka mereduksi penggunaan formalin pada makanan. Sedangkan tujuan khususnya yaitu, untuk mengetahui mekanisme pengawasan dan pengendalian, sumber daya yang tersedia serta faktor-faktor apa sajakah yang dapat mendorong/memperkuat terlaksananya pengawasan dan pengendalian penggunaan formalin di Kabupaten Tangerang.

Metode. Metode yang digunakan adalah metode kualitatif yang mengkombinasikan wawancara mendalam dengan penelusuran dokumen. Metode kualitatif yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif yang terarah dimana variabel yang diteliti telah dibatasi dan ditentukan sebelum penelitian dilakukan.

Analisis manajemen..., Hendri Hartati, FKM UI, 2006

Hasil. Program Pengawasan dan pengendalian formalin di wilayah kabupaten Tangerang telah dilakukan oleh dinas kesehatan secara rutin sejak tahun 2004, namun program ini belum intensif kecuali ketika issue adanya kandungan formalin pada makanan merebak pada tahun 2006. Ada beberapa sumberdaya yang belum mendukung antara lain: Peraturan perundangan yang belum tersosialisasi, dana yang ada terbatas, tenaga wasdal jumlahnya terbatas dan tugas rangkap. pemeriksaan sampel secara kuantitatif dilakukan di BPOM, sedangkan pemeriksaan kualitatif sudah mulai dilakukan tetapi alat pemeriksaannya baru berjumlah satu buah petugas sehingga puskesmas belum punya alat tersebut. Material sudah cukup mendukung kegiatan pelaksanaan wasdal penggunaan formalin. Skedul juga telah ada dan telah disusun baik di tingkat puskesmas Data sudah tersedia namun tidak tersusun dalam sistem informasi. Sedangkan buku pedoman

kegiatan wasdal penggunaan formalin belum ada. Faktor lain yang mendukung kegiatan sudah ada yaitu kerjasama lintas sektor walaupun tidak dalam suatu kegiatan rutin, partisipasi masyarakat juga ada (pelaporan saja), dan ada supervisi yang dilakukan POM/dinkes propinsi yang lebih bersifat monitoring namun supervisi ini dinilai sudah bermanfaat dalam meningkatkan kinerja petugas. Faktor yang menghambat adalah luasnya area kerja kegiatan wasdal penyalahgunaan formalin di kabupaten Tangerang. Simpulan. Sumberdaya dan faktor pendukung untuk program pengawasan dan pengendalian formalin ini masih terbatas. Banyaknya industri makanan (UKM), jasa boga, rumah makan dan pasar di kabupaten Tangerang membuat wasdal penyalahgunaan formalin ini tidak dapat dilakukan secara intensif jika hanya mengandalkan sumberdaya yang tersedia saat ini. Oleh karena itu perlu dilakukan beberapa upaya untuk peningkatan sumberdaya dan faktor-faktor yang mendukung serta mengatasi hambatan yang ada.

<hr>

<b>ABSTRACT</b><br>

Background. The district of Tangerang is high risk of the misuse of formaldehyde as food preservative. This phenomenon is caused by the high stock of formaldehyde and the price is cheap compare to other preservatives. Some research show that many types of food are contaminated by formaldehyde. The misuse of formaldehyde can be prevented and controlled by supervision and controlling mechanism by the health institution (DHO of Tangerang and Health Centers) collaborated with other sectors (public and private) and community as well.

<br><br>

Objectives. The aim of this study was to obtain an in-depth information on the manajemen of implementation of supervision and controlling of the misuse of formaldehyde organized by the Tangerang District Health Office.

<br><br>

Method. This study is a descriptive using qualitative technique with District Health Office as analysis unit. In-depth interview technique and document analysis were used to collect data. The variables of this research were determined before the research conducted.

<br><br>

Result. The study showed that the process of management had not been successfully implemented intensively except when the issue was publish on media extensively. Unintensif supervision and controlling happened due to some factors namely, lack of resources (regulation, money, personnel, laboratory, equipment, and guideline), not routine of inter-sector collaboration, and non-periodic of the supervision from province level.

Analisis manajemen..., Hendri Hartati, FKM UI, 2006

<br><br>

Conclusion. Un-intensif supervision and controlling the misuse of formaldehyde happened due to some factors (resources were not sufficient, inter-sector collaboration were not regular, and supervision from province level was not periodic). In order to

achieve the optimal supervision and controlling activity, it is suggested that the resources and supporting factors should be enhanced through many strategies.