

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tahu merupakan salah satu bahan pangan yang digunakan untuk meningkatkan nutrisi, karena tahu merupakan suatu produk olahan kedelai yang difermentasi yang memiliki kandungan air yang cukup tinggi, sehingga tahu merupakan tempat yang baik bagi pertumbuhan mikroorganisme pembusuk. Hal ini sangat berpengaruh terhadap daya simpan dan ketahanan produk tahu. Seringkali tahu putih dibuat dengan cara yang tidak benar dengan cara ditambahkan bahan pengawet (Nianti dan Khasanah, 2023).

Setiap tahu yang diproduksi dan dijual di pasaran harus bebas dari BTP (Bahan Tambahan Pangan) seperti boraks, formalin dan rodamin B. Hal ini sesuai dengan undang-undang RI No.18 Tahun 2012 tentang kualitas suatu pangan di masyarakat harus aman, bergizi dan bermutu. Pemerintah membuat peraturan undang-undang No.28 Tahun 2004 mempercayakan kepada BPOM agar melakukan pengawasan terhadap mutu dan gizi yang beredar. Pangan yang praktis dan murah belum tentu aman, bergizi dan bermutu untuk konsumen khususnya makanan olahan yang sering kita jumpai di pasar Indonesia.

Penggunaan formalin pada makanan sangat berbahaya dan dapat menyebabkan beberapa masalah kesehatan diantaranya sakit kepala, gangguan pernafasan dan kanker paru-paru (Cahyadi, 2008). Formalin berbahaya bagi tubuh manusia karena mengandung zat beracun, karsinogen, mutagen yang menyebabkan perubahan sel jaringan pada tubuh, iritatif dan klorosif (Alsuhendra dan Ridawati, 2013). Ciri-ciri tahu putih yang mengandung formalin yaitu tekstur tahu lebih kenyal, tahu tidak mudah di hancurkan, bisa bertahan kurang lebih 3 hari pada suhu kamar dan 15 hari pada lemari es sekaligus dan tahan terhadap mikroorganisme (Khoerudin, 2017).

Peneliti Syarfaini dan Rusmin (2014) telah melakukan penelitian terkait analisis kandungan formalin pada tahu di Pasar Tradisional Kota

Makasar. Hasil penelitian menunjukkan telah ditemukan adanya 5 sampel tahu yang positif mengandung formalin. Sebelum peneliti melakukan penelitian mendalam telah dilakukan survei secara langsung untuk mengkaji lebih lanjut permasalahan yang ada mengenai tahu putih di pasar Baru Gresik. Dari data yang diperoleh menyatakan bahwa terdapat 9 tahu putih yang dijual di pasar Baru Gresik dimana 44,4% tahu putih tersebut tidak bermerk sehingga akan dilakukan penelitian lebih lanjut. Bentuk tahu putih yang dijual yaitu putih, kenyal, dan teksturnya sangat halus. Berdasarkan survei dan uraian data di atas, maka perlu dilakukan penelitian tentang kandungan formalin secara kualitatif.

Beberapa metode yang akan digunakan untuk pengujian formalin diantaranya menggunakan Test Kit Formalin, Uji KMnO_4 (Wuisan *et al.*, 2020), Kulit Buah Naga (Novianty dan Yulianzah, 2023), dan Ubi Ungu (Nuhman dan Wilujeng, 2017). Pengujian formalin menggunakan Test Kit Formalin memiliki kelebihan terkait pembacaan yang mampu mendeteksi konsentrasi warna di 2 ppm. Uji KMnO_4 merupakan uji yang paling sering digunakan karena mampu mendeteksi secara cepat karena adanya proses oksidasi aldehyd menjadi asam karbositat. Pengujian formalin menggunakan kulit Buah Naga dan Ubi Ungu, memanfaatkan ekstrak antosianin yang terkandung di dalamnya. Efektivitas antosianin alami dalam uji formalin dapat menjadi alternatif pemanfaatan bahan alami yang ada di sekitar. Berdasarkan uraian di atas, maka perlu dilakukannya penelitian terkait analisis formalin secara kualitatif pada tahu putih dengan menggunakan metode uji Test Kit Formalin, Uji KMnO_4 , Kulit Buah Naga, dan Ubi Ungu. Metode uji dipilih sesuai dengan sifat dalam penerapan analisis yaitu murah, mudah didapat, dan efisien dalam analisis.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dapat dirumuskan bagaimana hasil identifikasi formalin secara kualitatif pada tahu putih di Pasar Baru Gresik?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hasil identifikasi formalin secara kualitatif pada tahu putih di Pasar Baru Gresik.

1.4 Manfaat Penelitian

a) Bagi peneliti

Dapat menambah pengetahuan dan wawasan penulis mengenai analisis formalin secara kualitatif pada tahu putih di Pasar Baru Gresik.

b) Bagi instansi

Sebagai sarana referensi terkait identifikasi formalin pada tahu putih di Pasar Baru Gresik.

c) Bagi peneliti lain

Laporan ini dapat digunakan sebagai sarana referensi atau rujukan yang sejenis terkait analisis formalin secara kualitatif pada tahu putih di Pasar Baru Gresik.

