BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tumbuhan yang umumnya menjadi sumber protein salah satunya adalah kedelai, contoh olahan kedelai yaitu tahu. Tahu merupakan pangan utama sebagai sumber protein, karbohidrat, lemak, vitamin dan mineral, sangat penting bagi kesehatan tubuh, pertumbuhan, pengaturan proses metabolisme dan banyak digemari oleh masyarakat. Tahu dibuat dari kedelai yang digumpalkan dengan cuka dan kalsium sulfat. Kunyit, bawang putih, kayu manis, dan pala merupakan bumbu alami yang biasa digunakan untuk mengawetkan tahu putih. (Hendra, 2017).

Kemajuan teknologi membuat kemudahan akses informasi, yaitu dalam pengolahan pangan penggunaan bahan tambahan pangan (BTP). Bahan tambahan pangan merupakan bahan yang ditambahkan dalam pangan atau dicampurkan yang mana bahan tersebut dapat mempengaruhi sifat dan bentuk pangan.

Tahu putih tidak bisa bertahan lama, jika rusak memiliki bau asam dan berlendir karena mengandung protein dan banyak air, inilah salah satu faktor utama mempercepat pembusukan pada tahu. Beberapa produsen menggunakan bahan-bahan kimia atau bahan pangan seperti pewarna dan pengawet makanan agar produk olahannya menjadi lebih menarik, tahan lama, dan tentunya lebih ekonomis untuk mencapai keuntungan yang maksimal. Namun, dampak kesehatan akibat penggunaan zat-zat berbahaya ini tidak bagus untuk para konsumen yang mengkonsumsinya, yaitu dapat menimbulkan gangguan kesehatan bahkan kematian. Salah satu contoh zat berbahaya yang masih dipakai secara luas yaitu formalin. Pengaplikasian untuk mengawetkan tahu putih dengan cara merendam tahu putih menggunakan formalin, sehingga tahu putih tidak mudah hancur dan tahan lama.

Formalin termasuk unsur aldehida yang mudah bereaksi dengan protein, oleh karena itu bila ditambahkan pada tahu, formalin akan berikatan dengan unsur protein pada permukaan dan bagian dalam tahu. Matinya protein setelah terikat oleh unsur kimia formalin menyebabkan tahu terasa lebih lentur saat diperas, dan protein yang mati tidak terserang bakteri pembusuk yang menghasilkan zat asam sehingga membuat tahu awet. (Khaira, 2016).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.033 Tahun 2012 dan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 22 Tahun 2023 tentang Bahan Tambah Makanan, bahan yang dilarang digunakan pada pangan diantaranya adalah formaldehida atau formalin. Formalin bila digunakan dalam makanan, dapat menyebabkan masalah pernapasan, disorientasi, dan bahkan kanker paru-paru. Formalin diketahui berbahaya bagi manusia karena bersifat beracun, karsinogenik, dan mutagenik yang dapat mengubah sel jaringan tubuh serta menyebabkan peradangan dan korosi. Uap formaldehida juga berbahaya jika terhirup dan tidak enak jika tertelan. Efek samping formalin antara lain sakit kepala, pilek (rinitis), dan mual. (Wuisan, dkk., 2020). Formaldehida atau sering disebut formalin merupakan cairan pembersih yang biasa digunakan pada lantai dan kapal, serta merupakan komponen utama dalam industri lem kelelawar dan serangga. Larutan formalin juga sering digunakan untuk memusnahkan mikroorganisme dan mengawetkan jenazah. (Lakuto, dkk., 2017).

Untuk mendeteksi adanya kandungan formalin pada tahu putih dapat menggunakan beberapa metode diantaranya adalah metode kualitatif menggunakan pereaksi Carrez I, II dan metode kuantitatif menggunakan Spektrofotometer.

Berdasarkan penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Ayu dkk (2022) Sampel tahu putih di Kota Banda Aceh dan Kabupaten Aceh Besar, terdapat 12 sampel positif mengandung formalin dari 20 sampel, dimana

presentasi yang di dapat sebanyak 60%. Elfira dkk (2023) juga melaporkan Sampel tahu putih di Kabupaten Bulukumba, semua sampel positif mengandung formalin dari 5 sampel. Dimana presentase yang didapat sebanyak 100%. Menurut Ilham (2023) melaporkan sampel tahu putih di daerah Jakarta Timur terdapat 4 pasar yang mengandung formalin dari 5 pasar, dimana presentasi yang di dapat sebanyak 80%. Berkaitan dengan hal tersebut dengan banyaknya minat masyarakat terhadap tahu putih dan ingin mengetahui apakah masih ada produsen yang menggunakan formalin sebagai pengawet makanan. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian khususnya menganalisis formalin pada tahu putih yang dijual di tiga pasar Kota Bekasi.

B. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah pada penelitian ini adalah:

1. Adanya potensi penggunaan formalin sebagai bahan pengawet pada tahu putih yang beredar di tiga pasar Kota Bekasi.
2. Formalin merupakan bahan yang dilarang digunakan pada pangan menurut PERMENKES RI No.033 Tahun 2012 dilarang pemakaiannya untuk pangan karena membahayakan kesehatan.

C. Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah pada penelitian ini yaitu hanya membatasi Analisa kandungan formalin pada tahu putih di tiga pasar Kota Bekasi.

D. Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah:

1. Apakah terdapat kandungan pengawet Formalin pada tahu putih yang beredar di tiga pasar daerah Kota Bekasi?
2. Berapakah kadar formalin pada tahu putih yang beredar di tiga pasar daerah Kota Bekasi?

E. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui apakah tahu putih yang beredar di tiga pasar Kota Bekasi mengandung pengawet Formalin.
2. Untuk mengetahui berapa kadar formalin pada tahu yang beredar di tiga pasar Kota Bekasi.

F. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah:

1. Bagi Peneliti Lain

Menambah wawasan dan pengetahuan dalam bidang analisis pangan, khususnya dalam deteksi Formalin menggunakan metode uji kualitatif, Menjadi kontribusi ilmiah dalam penelitian terkait keamanan pangan dan penggunaan bahan pengawet pada produk pangan.

2. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi yang penting terkait keamanan pangan, khususnya terkait deteksi pengawet Formalin pada tahu putih yang beredar di tiga pasar Kota Bekasi, Meningkatkan kesadaran konsumen terhadap pentingnya memilih produk pangan yang aman dan berkualitas.