

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pengertian dari bahan tambahan pangan merupakan bahan yang dapat mempengaruhi bentuk maupun sifat pangan dengan menambahkan serta mencampurkan bahan yang ada di dalam pangan. Pemenuhan kebutuhan manusia yang bersifat kebutuhan primer merupakan keperluan yang utama oleh pangan. Pada kegiatan sehari-hari sumber tenaga manusia didapatkan melalui makanan. Sumber dari pangan dapat berasal dari manapun yang salah satunya dari protein, karbohidrat, vitamin, lemak, dan lain-lain yang mana dominannya berasal dari tumbuhan maupun hewan (Ruswanto, 2019). Kedelai merupakan sumber protein pada umumnya yang berasal dari tumbuhan (Sarinastiti et al., 2018).

Bahan makanan yang penggunaannya dilarang adalah formalin. Nama pasar dari formalin atau biasa disebut formaldehida di dalamnya mengandung 30-40% air. Kegunaan formaldehid pada umumnya memiliki bentuk tablet yang beratnya sekitar 5 g dan wujud cair. Kegunaan formaldehid sendiri berfungsi sebagai cairan pembersih yang ada di kapal, lantai hingga sebagai bahan utama perekat insecta, hewan, kelelawar yaitu industri lem. Larutan ini juga berfungsi sebagai pembunuh bakteri dan pengawetan jenazah (Lakoto dkk. 2017).

Pengaturan mengenai keamanan makanan serta gizi dan mutu melalui peraturan yang diatur oleh BPOM yang mana aturan ini diatur oleh Peraturan Pemerintah No. 28 Tahun 2004 dalam hal keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan. Laporan tahunan yang dibuat oleh BPOM pada tahun 2018 tentang Penggunaan Bahan Berbahaya pada Produk Makanan Ringan telah menemukan dari total 282 makanan sebesar 37,8% termasuk di dalamnya tahu mengandung formalin (BPOM, 2018).

Penelitian Nababan dkk. (2018) menguji makanan yang terindikasi mengandung formalin dengan mengambil 32 sampel dan ternyata menemukan sekitar 17 sampel tahu (53,12%) terdapat kandungan formalin. Penelitian lain yang dilakukan oleh Kiroh dkk. (2019) menemukan sampel makanan berjumlah 3 dari 9 sampel yang positif di dalamnya mengandung formalin. Penelitian Rosita (2022) juga meneliti beberapa sampel tahu yang berada di swalayan yang mengandung formalin dan ternyata ditemukan 6 (46,15%) dari total 13 sampel tahu mengandung formalin. Penelitian lainnya dari Pratiwi dkk. (2019) menemukan 4 sampel tahu yang mengandung formalin ditambah dengan penelitian dari

Arziah dkk. (2019) menemukan 1 sampel dari total 6 sampel yang positif formalin dari produsen tahu yang ada di Kota Padang. Dari banyak penelitian yang dilakukan ini diperlukan keamanan pangan lebih tinggi dalam pengujian kandungan toksik yang berada di dalam makanan, jangan sampai berbagai jenis makanan lolos dipasarkan ke dalam masyarakat sehingga konsumen harus menanggung akibat dari hal tersebut. Sehingga hal ini menjadi acuan untuk melakukan pengujian kandungan tahu di Aceh Besar dan Kota Banda Aceh yang positif berformalin di dalamnya untuk mengetahui kelayakan dari produk untuk menjadi bahan pangan dari masyarakat.

Makanan yang mengandung formalin di dalamnya dapat terjadi gangguan kesehatan seperti kanker paru-paru, pusing, gangguan pernapasan dan bisa menjadi zat yang karsinogenik, toksik, mutagenik yang dapat mengubah sel jaringan yang ada di dalam tubuh. Akibat dari hal tersebut dapat mengakibatkan korosi dan iritasi dan apabila uap dari formaldehida ini terhirup oleh manusia maka akan berbahaya ketika tertelan sehingga terdapat iritasi. Formalin sendiri dapat menimbulkan mual di dalam perut, sakit kepala, dan pilek (rinitis) (Wuisan dkk. 2020).

Di kalangan penjual tahu penggunaan formalin marak digunakan karena menurut mereka menggunakan formalin efektif sebagai bahan pengawet tahu. Penelitian yang menganalisis formalin yang terkandung di dalam tahu mentah yang beredar di Pasar Kalindo, Pasar Telawang, dan Pasar Teluk Tiram Banjarmasin yang diambil sampelnya sebanyak 19 di Pasar Kalindo yang mana sebanyak 9 dari 10 sampel tahu mentah ada 3 yang positif mengandung formalin, Pasar Teluk Tiram ada 4 sampel yang diambil mengandung formalin dan Pasar Telawang sebanyak 4 dari total 5 sampel mengandung formalin (Ariani et al, 2016).

Masuknya formaldehid ke dalam tubuh ini dapat berasal dari kontak langsung dari larutan, inhalasi uap, atau dari jalan memakan atau meminum makanan yang memiliki kandungan formalin (Sucipto, 2015). (Nur, 2021)

Penjelasan permasalahan yang telah dijelaskan di atas membuat peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Analisis Kadar Formalin Pada Tahu Sebelum dan Sesudah Di Rebus, Yang Di Jual Di Pasar Induk Kramat Jati Jakarta Timur”. Dalam penelitian ini, peneliti akan menggunakan berbagai jenis tahu. Hasil survei menunjukkan bahwa peneliti mencurigai bahwa tahu mengandung formalin karena tekstur tahu sedikit keras berwarna pucat dan berbau asam. Apabila nantinya pada sampel ditemukan kandungan formalin maka akan dilakukan perlakuan lanjutan dengan melakukan perebusan yang dilakukan dalam waktu 5 menit, 10 menit, dan 20 menit.

B. Identifikasi Masalah

1. Masih ada makanan yang mengandung formalin yang perjual belikan.
2. Kandungan formalin yang terdapat pada tahu apakah dapat dihilangkan dengan melakukan perebusan.

C. Pembatasan Masalah

Penelitian ini dibatasi oleh perbandingan kadar formalin pada berbagai jenis tahu mentah dan setelah direbus selama 5 menit, 10 menit, dan 20 menit yang dijual di pasar induk kramat jati, Jakarta timur dengan metode spektrofotometri.

D. Rumusan Masalah

1. Berapa kadar formalin di dalam tahu yang berada di pasar induk kramat, Jakarta Timur?
2. Apakah formalin yang di tahu bisa dihilangkan dengan direbus?

E. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui kadar formalin pada tahu yang dijual di pasar kramat jati.
2. Untuk mengetahui apakah tahu yang setelah direbus masih mengandung formalin.

F. Manfaat Penelitian

1. Manfaat peneliti
Untuk melatih kemampuan diri dalam melakukan penelitian di laboratorium.
2. Manfaat masyarakat
Memberikan Informasi tentang adanya Tahu yang mengandung formalin. Sehingga masyarakat lebih berhati-hati dalam memilih Tahu yang akan dikonsumsi.