

ABSTRAK

Pangan adalah kebutuhan dasar untuk kebutuhan hidup, sehingga keamanan pangan merupakan syarat utama dalam keamanan pangan. Tahu adalah makanan yang terbuat dari kacang kedelai. Tahu memiliki kandungan protein yang tinggi sehingga tahu sangat mudah rusak dan mudah basi. Karena sifat tahu yang mudah basi, sehingga perlu ditambahkan bahan pengawet. Bahan pengawet yang masih banyak disalahgunakan adalah formalin. Formalin adalah cairan yang tidak berwarna, baunya menusuk, dan bersifat karsinogenik. Menurut Peraturan BPOM No 22 Tahun 2023, Formalin adalah bahan kimia berbahaya yang tidak boleh dijadikan sebagai bahan pengawet pangan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kandungan formalin pada tahu putih dan tahu kuning yang dijual di Pasar Cibubur.

Penelitian dilakukan dengan metode kuantitatif deskriptif. Sampel yang diperoleh sebanyak 10 sampel. Uji laboratorium menggunakan metode kualitatif dengan Asam kromatofat dan metode kuantitatif dengan Spektrofotometer Vis dengan panjang gelombang 420 nm. Hasil yang didapatkan yaitu 5 tahu putih mengandung formalin dengan kisaran 0,035-0,710 ppm dan 4 tahu kuning dengan kisaran 0,008-0,069 ppm.

Berdasarkan hasil tersebut menunjukkan bahwa masih ada produsen yang menggunakan bahan kimia formalin sebagai pengawet tahu. Oleh karena itu perlu adanya pengawasan terhadap penggunaan bahan kimia berbahaya sebagai bahan pengawet pangan.

Kata Kunci : Tahu, Formalin, Asam kromatofat, Spektrofotometer Vis
Kepustakaan : 16
Tahun : 2019-2024

ABSTRACT

Food is a basic necessity for living, so food security is a primary requirement for food safety. Tofu is a food made from soybeans. Tofu has a high protein content, which makes it very perishable and prone to spoiling. Because of tofu's tendency to spoil quickly, it is necessary to add preservatives. The preservative that is still widely misused is formalin. Formalin is a colorless liquid with a pungent odor and is carcinogenic in nature. According to BPOM Regulation No. 22 of 2023, formalin is a hazardous chemical that must not be used as a food preservative. This study aims to analyze the formalin content in white tofu and yellow tofu sold in Cibubur Market..

The research was conducted using a descriptive quantitative method. A total of 10 samples were obtained. Laboratory tests used a qualitative method with Chromatographic Acid and a quantitative method with a Vis Spectrophotometer at a wavelength of 420 nm. The results showed that 5 white tofu samples contained formalin ranging from 0.035-0.710 ppm and 4 yellow tofu samples ranged from 0.008-0.069 ppm.

These results indicate that there are still producers using the chemical formalin as a preservative for tofu. Therefore, supervision of the use of hazardous chemicals as food preservatives is necessary.

Keywords : Tofu, Formalin, Chromatofat Acid, Visible Spectrophotometer
References : 16
Year : 2019-2024