

ABSTRAK

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 kacang kedelai dan dilakukan proses penggumpalan (pengendapan). Seiring dengan kemajuan teknologi dan mudahnya akses informasi, salah satu contoh dalam pengolahan pangan yaitu dengan menambahkan Bahan Tambahan Pangan (BTP). Formaldehid adalah salah satu zat tambahan makanan yang dilarang penggunaannya oleh Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.033 Tahun 2012.

Untuk mengetahui adanya formalin pada tahu putih yang di jual di tiga pasar Daerah Kota Bekasi menggunakan uji kualitatif menggunakan pereaksi carrez 1 & 2, uji kuantitatif menggunakan spektrofotometri. Sampel penelitian berjumlah 11 sampel tahu putih dari tiga pasar Daerah Kota Bekasi.

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan pada 11 sampel tahu putih, didapatkan 8 sampel positif mengandung formalin dan 3 sampel negatif mengandung formalin yang beredar di tiga pasar Kota Bekasi dengan persentase 73%. Pada persentase tersebut tahu putih yang dijual di Pasar Pondok Gede mendapat persentase tertinggi yaitu 100% 4 sampel positif dari 4 sampel , dengan urutan kedua Pasar Kecapi dengan persentase 66,67% 2 sampel positif dari 3 sampel dan terendah pada Pasar Kranggan dengan persentase 50% 2 sampel positif dari 4 sampel.

Kepustakaan : 15

Tahun : 1999-2023

KataKunci : Tahu Putih, Formalin, Spektrofotometri

ABSTRACT

White tofu is a valuable source of essential nutrients, including protein, carbohydrates, fats, vitamins, and minerals, which are vital for maintaining health, supporting growth, and regulating metabolic processes. It is derived from soybeans using a coagulation method. However, the use of food additives, particularly formaldehyde, in its production has raised safety concerns. Formaldehyde is prohibited in food products by the Minister of Health of the Republic of Indonesia under Regulation No. 033 of 2012 due to associated health risks.

A study was conducted to investigate the presence of formaldehyde in white tofu sold in Bekasi City. Qualitative tests using Carrez reagents 1 and 2, along with quantitative analysis spectrophotometry. A total of 11 white tofu samples were collected from three different markets.

Revealed based on 8 out of 11 samples (73%) tested positive for formaldehyde, while 3 samples were negative. Among the markets, Pondok Gede Market had the highest contamination rate, with 100% of the samples (4 out of 4) testing positive. Kecapi Market followed with a positivity rate of 66.67% (2 out of 3), while Kranggan Market had the lowest at 50% (2 out of 4). These results underscore the urgent need for improved monitoring of food safety in tofu products to safeguard consumer health.

Literature : 15

Year : 1999-2023

Keyword : White Tofu, Formaldehyde, Spectrophotometry