

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan adalah salah satu kebutuhan dasar manusia. Dalam kehidupan sehari-hari manusia tidak terlepas dari makanan. Tahu merupakan bahan makanan yang banyak diminati oleh masyarakat di Indonesia. Hampir setiap hari tahu dapat dijumpai dalam menu makanan keluarga. Tahu merupakan produk makanan yang berasal dari olahan kedelai yang relatif murah, praktis dan mudah didapat. Selain itu tahu juga memiliki nilai gizi yang dibutuhkan tubuh, salah satunya adalah protein (Aprilianti,dkk, 2007).

Kepopuleran tahu tidak hanya terbatas karena rasanya enak, tetapi juga mudah untuk membuatnya dan dapat diolah menjadi berbagai bentuk masakan serta harganya murah. Selain itu, tahu merupakan salah satu makanan yang menyehatkan karena kandungan proteinnya yang tinggi serta mutunya setara dengan mutu protein hewani. Tahu dapat dikonsumsi oleh segala lapisan masyarakat. Tahu juga mengandung zat gizi yang penting lainnya, seperti lemak, vitamin, dan mineral dalam jumlah yang cukup tinggi. Selain memiliki kelebihan tahu juga mempunyai kelemahan, yaitu kandungan airnya yang tinggi sehingga mudah rusak karena mudah ditumbuhi mikroba. Untuk memperpanjang masa simpan, kebanyakan industri tahu yang ada di Indonesia menambahkan pengawet. Bahan pengawet yang ditambahkan tidak terbatas pada pengawet yang diizinkan,

tetapi banyak pengusaha yang nakal dengan menambahkan formalin(Suwahono, 2009).

Pada tahun 1977, sebuah lembaga konsumen menemukan penggunaan formalin pada produk tahu dan bakmi. Ternyata, kasus ini terulang dari waktu ke waktu. Formalin dipakai sebagai zat pengawet dalam bahan pangan yang diolah.bahan makanan yang mengandung formalin dalam konsentrasi tinggi adalah tahu, bakmi basah (Suprapti, 2005). Dengan maraknya penggunaan formalin sebagai pengawet makanan, maka dirasakan perlu untuk mencari alternatif lain yang aman untuk mengawetkan makanan penggunaan formalin dilarang karena bahan kimia dapat membahayakan kesehatan. Formalin merupakan bahan kimia yang bersifat karsinogenik (penyebab kanker) dan mutagen (menyebabkan perubahan sel fungsi hati dan jaringan). Cara mengawetkan tahu dengan cara yang aman, mudah dan murah perlu diketahui oleh masyarakat luas seperti kita ketahui, tahu bersifat rusak (busuk). Disimpan pada kondisi biasa (suhu ruang) daya tahan rata-rata 1-2 hari saja. Akibatnya banyak yang dilakukan oleh produsen tahu untuk mengawetkannya, termasuk menggunakan bahan pengawet yang dilarang seperti Formalin (Suprihatin, 2010).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan (MenKes) Nomor 1168/MenKes/PER/X/1999, formalin merupakan bahan kimia yang penggunaannya dilarang untuk produk makanan.

Formalin adalah nama dagang larutan Formaldehid dalam air dengan kadar 30-40 %. Di pasaran formalin dapat diperoleh dalam bentuk sudah diencerkan, yaitu dengan kadar formaldehidnya 40, 30, 20 dan 10 %, serta

dalam bentuk tablet yang beratnya masing-masing sekitar 5 gram. Formalin ini biasanya digunakan sebagai bahan baku industri lem, *plywood* dan resin; disinfektan untuk pembersih lantai, kapal, gudang dan pakaian; germisida dan fungisida pada tanaman sayuran; serta pembasmi lalat dan serangga lainnya. Larutan dari formaldehida sering dipakai membalsem atau mematikan bakteri serta mengawetkan bangkai (Aprilianti, dkk, 2007).

Berdasarkan hasil pemantauan BB-POM di Surabaya, dari 91 contoh pangan olahan yang dijual di pasaran, sebanyak 24 di antaranya positif mengandung formalin. Selain mi basah, makanan lain yang mengandung banyak formalin adalah tahu, ikan asin, dan ikan segar (Handayani, 2006).

Oleh karena penggunaan formalin sangat berbahaya maka dirasa perlu adanya penelitian tentang kadar formalin serta toleransi penggunaannya pada tahu sehingga dapat diketahui kelayakan produk tersebut untuk dikonsumsi. Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan referensi oleh konsumen tahu dalam memilih tahu yang layak dikonsumsi.

Sehingga penulis tertarik mengambil judul “ Analisa formalin pada tahu yang dijual dipasar Gersikan Surabaya ”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka, masalah yang akan diteliti dirumuskan sebagai berikut “Apakah ada kandungan formalin pada tahu yang dijual di pasar Gersikan Surabaya?”

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan formalin pada tahu yang telah dijual dipasar Gersikan Surabaya.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Untuk menambah pengetahuan bagi peneliti tentang kandungan dan bahaya formalin pada tahu.

2. Bagi Masyarakat

Dapat memberikan informasi tentang bahaya dan dampak yang ditimbulkan oleh makanan yang mengandung formalin.