

BAB 5

PEMBAHASAN

Pada pemeriksaan sampel dikatakan positif apabila didapatkan kandungan formalin pada sampel pemeriksaan, sedangkan dikatakan negatif apabila tidak didapatkan kandungan formalin pada sampel pemeriksaan. Sampel yang positif atau terdapat kandungan formalin berarti sampel tersebut dikatakan Tidak Memenuhi Syarat (TMS), dan apabila sampel tidak terdapat kandungan formalin maka sampel tersebut dikatakan Memenuhi Syarat (MS). Menurut Menteri Kesehatan (MenKes) nomor 1168/Menkes/PER/X/1999, formalin merupakan bahan kimia yang penggunaannya dilarang untuk produk makanan sehingga apabila didapatkan kandungan formalin pada sampel pemeriksaan ini maka bisa dikatakan sampel tersebut Tidak Memenuhi Syarat .

Dari hasil pemeriksaan kandungan formalin yang telah dilakukan terhadap sampel tahu di Balai Penelitian Dan Konsultasi Industri Surabaya didapatkan sampel yang negatif (-) atau Memenuhi Syarat (MS) berjumlah 24 sampel dengan prosentase 80 % karena pengetahuan pedagang tentang bahaya formalin, konsumen yang lebih kritis dan kecilnya jumlah tahu yang dijual tiap harinya, sehingga pedagang tidak menambahkan formalin pada tahunya, dan 6 sampel yang positif (+) atau Tidak Memenuhi Syarat (TMS) dengan prosentase 20 % karena masih ada pedagang yang berbuat curang demi keuntungan diri sendiri tanpa memikirkan bahaya formalin terhadap kesehatan manusia,

Karena tahu yang berformalin akan tahan lama, sedangkan tahu yang tidak mengandung formalin hanya dapat tahan 1 sampai 2 hari sehingga hal ini yang menjadi alasan bagi penjual untuk mengambil jalan pintas mengawetkan tahu dengan menambahkan formalin.

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.

Terdapatnya formalin pada tahu yaitu adanya keinginan dari penjual untuk memperpanjang masa simpan, sehingga menambah keuntungan bagi penjual. Dengan adanya formalin, tahu menjadi lebih tahan lama dan kalau digoreng bagian yang kering akan mengeras dan liat.

Formalin merupakan bahan beracun dan berbahaya bagi kesehatan manusia, diantaranya yaitu menyebabkan keracunan, iritasi lambung, alergi, bersifat mutagen (menyebabkan perubahan fungsi sel atau jaringan) dan bersifat karsinogenik atau dapat menyebabkan kanker (Apriliati, 2007).

Beberapa faktor yang mendorong pedagang menggunakan bahan kimia ilegal yaitu, *pertama* secara teknis pengusaha menggunakan bahan itu karena lebih praktis dan efisien dibandingkan menggunakan bahan penolong legal seperti es. Selain itu bahan ilegal seperti formalin harganya lebih murah dibanding obat pengawet legal.

Kedua, kurangnya pengetahuan pelaku bisnis usaha tentang bahan kimia formalin khususnya skala kecil menengah (SKM).

Masalah ekonomi juga menjadi faktor penyebab pelaku usaha. Praktik yang salah semacam ini dilakukan oleh produsen dan pengelola pangan yang tidak bertanggung jawab dan tidak memperhatikan faktor yang ditimbulkan, atau dapat juga karena ketidaktahuan produsen pangan baik mengenai sifat-sifat maupun keamanan bahan kimia tersebut (Apriliati, 2007).