

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Tahu adalah salah satu jenis makanan yang sudah lama dikenal dan sering dijumpai dalam masakan Indonesia. Tahu dibuat dari sari kacang kedelai yang digumpalkan dengan asam cuka, kalsium sulfat, atau glukon delta lakton. Tahu merupakan bahan pangan dengan kandungan protein yang tinggi dan kadar air mencapai 85%, sehingga tahu tidak dapat bertahan lama. Satu hari setelah diproduksi tahu akan mulai rusak (Saptarini dkk, 2011). Jenis tahu yang paling banyak dikonsumsi pada umumnya adalah tahu putih. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Priyanti tahun 2011 tentang uji kualitatif formalin pada tahu yang dijual di pasar swalayan di wilayah Banjarmasin, ditemukan 3 sampel (50 %) tahu positif mengandung formalin dari 6 sampel tahu yang diperiksa.

Hasil penelitian BPOM tahun 2005 mengenai penggunaan formalin dan boraks pada permen (*white creamy, black currant*) yang berasal dari Cina positif berformalin. Produk lain yang ditemukan di kota Cilegon juga ditemukan buah jeruk Cina yang dijual digerai makanan dan buah-buahan di salah satu pusat perbelanjaan dari hasil pemeriksaan di LABKESDA Serang positif berformalin (Surya, 2009).

Peraturan Menteri Kesehatan no.1168/Menkes/Per/X/1999 tentang bahan tambahan makanan melarang formalin digunakan dalam produk makanan.

Sehingga perlu dilakukan upaya untuk menghilangkan kadar formalin atau deformalinisasi pada produk makanan sebelum dikonsumsi (Kusumadina, 2006).

Formalin adalah bahan kimia yang kegunaannya untuk keperluan luar tubuh. Formalin biasanya digunakan sebagai pengawet mayat dan organ-organ makhluk hidup, pembunuh hama, bahan disinfektan dalam industri plastik dan busa, serta untuk sterilisasi ruang. Namun, formalin telah banyak disalahgunakan untuk mengawetkan makanan. Karena efek toksik formalin yang sangat tinggi dan bersifat karsinogenik, maka Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) melarang penambahan formalin dalam makanan (Wijaya, 2011).

Akibat buruk dari mengonsumsi makanan yang mengandung formalin memang tidak serta merta dapat dirasakan. Tetapi, efek kumulatif penyerapan bahan ini dalam tubuh konsumen sangatlah fatal (Wijaya, 2011). Walaupun penggunaan formalin sebagai pengawet makanan telah dilarang, dan isu penggunaannya pada makanan sudah surut, namun tidak menutup kemungkinan masih adanya produsen yang tidak bertanggungjawab menggunakan formalin sebagai pengawet pada barang dagangannya, salah satu contohnya adalah tahu.

Ada tiga cara penanganan untuk mengurangi kadar formalin pada tahu yaitu, direndam air biasa, direndam dalam air panas dan direbus dalam air mendidih perlakuan dengan cara direbus dalam air mendidih dan direndam dalam air panas suhu 70-80°C masing-masing selama 10 menit, didapatkan persentase rata-rata penurunan kadar formalin pada kelompok yang diperlakukan dengan perebusan sebesar 64,77% dan perlakuan dengan proses perendaman dalam air panas hanya turun sebesar 33,1% (Kusumadina, 2006).

Masyarakat Indonesia menyukai makanan gorengan, salah satunya tahu. 75% masyarakat Indonesia lebih suka mengonsumsi tahu dengan cara digoreng karena rasanya yang enak, gurih dan mudah membuatnya (Christiana, 2015). Sehingga berdasarkan latar belakang di atas peneliti ingin melakukan penelitian dengan judul “Pengaruh lama penggorengan tahu berformalin terhadap kadar formalin”

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut : “ Apakah ada pengaruh lama penggorengan tahu berformalin terhadap kadar formalin?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui adanya pengaruh lama penggorengan tahu berformalin terhadap kadar formalin.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Manfaat Teoritis**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat mengembangkan teori tentang alternatif penurunan kadar formalin pada tahu.

### **1.4.2 Manfaat Praktis**

Hasil penelitian ini diharapkan memberikan informasi kepada masyarakat tentang alternatif penurunan kadar formalin pada tahu.