

BAB I

PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Menurut hasil Survei Sosial Ekonomi Nasional oleh Badan Pusat Statistik Indonesia Tahun 2020, rata - rata konsumsi protein per kapita per hari penduduk Jawa Timur sebesar 7,85 gram. Konsumsi protein ini berasal dari berbagai sumber seperti daging, ikan, udang, telur, tahu, tempe dan lain - lain. Konsumsi protein yang berasal dari tahu sebesar 3,92 gram sedangkan konsumsi protein dari tempe sebesar 3,49 gram (Badan Pusat Statistik, 2020). Berdasarkan data tersebut dapat diketahui bahwa tahu merupakan salah satu makanan penyumbang protein dengan presentasi lebih tinggi yang dikonsumsi oleh masyarakat Jawa Timur daripada tempe setiap harinya.

Tahu memiliki umur simpan yang pendek dan cepat rusak. Perendaman tahu selama penyimpanan memungkinkan tahu terkontaminasi air sehingga tahu berpotensi menjadi asam dan busuk. Adanya air merupakan salah satu syarat pertumbuhan mikroba membuat tahu kurang tahan lama selama penyimpanan dan memungkinkan produsen industri kecil dan menengah menggunakan bahan tambahan seperti pengawet untuk memperpanjang umur simpan (Syarfaini & Rusmin, 2014).

Bahan tambahan makanan adalah suatu zat yang bila ditambahkan ke dalam makanan akan mempengaruhi jenis atau bentuk makanan atau produk makanan.

Penggunaan bahan tambahan pangan pada pangan memerlukan perhatian khusus karena keamanan pangan merupakan aspek yang sangat penting dalam kehidupan sehari - hari. Setiap orang yang memproduksi pangan untuk diedarkan dilarang menggunakan bahan tambahan makanan yang melebihi batas maksimum yang ditentukan atau yang dapat digunakan sebagai bahan tambahan makanan (Fitriani Sammulia dkk., 2020).

Pengawet adalah bahan tambahan makanan yang mencegah atau menghambat fermentasi, pengasaman, atau penguraian makanan lainnya yang disebabkan oleh mikroorganisme. Pengawet yang diizinkan dalam makanan termasuk asam benzoat, natrium benzoat, asam propionat, asam sorbat, dan garamnya. Dosis yang diizinkan dari pengawet ini tergantung pada sifat produk. Bahan pengawet yang tidak diizinkan ditambahkan pada produk makanan antara lain formalin, boraks, asam borat dan asam salisilat (Lakuto dkk., 2017).

Formalin merupakan zat beracun yang berbahaya bagi kesehatan manusia. Jika kandungan dalam tubuh tinggi, maka formalin tersebut akan bereaksi dengan hampir semua zat yang ada di dalam sel sehingga menghambat fungsi sel dan menyebabkan kematian sel dan menyebabkan keracunan pada tubuh. Kadar formalin yang tinggi dalam tubuh juga dapat menyebabkan iritasi lambung, alergi, karsinogenik dan mutagen yang menyebabkan disfungsi sel dan jaringan (Ariani dkk., 2017).

Berdasarkan hasil penelitian Umbingo dkk (2015) pada sejumlah sampel tahu yang diambil di Pasar Ciputat Jakarta diperoleh sampel tahu yang mengandung

kadar formalin terbesar yaitu 201,9896 $\mu\text{g}/\text{mL}$ dan kadar formalin terkecil sebesar 11,2083 $\mu\text{g}/\text{mL}$. Tahu yang positif mengandung formalin rata-rata memiliki warna putih pucat sampai kekuningan dan mengkilap, tekstur yang padat, kenyal hingga keras, dan aroma yang sedikit khas tahu (Rizki & Razak, 2018).

Berdasarkan informasi tersebut maka peneliti tertarik untuk menganalisa apakah terdapat kandungan formalin pada tahu yang beredar di Pasar Arjowinangun Kabupaten Pacitan. Tahu yang beredar di Pasar Arjowinangun cukup banyak dan berasal dari beberapa produsen lokal Kabupaten Pacitan. Harga untuk tahu relatif murah dan relatif sama antar pedagang membuat persaingan bisnis begitu terasa antar produsen tahu lokal Kabupaten Pacitan. Misalnya ukuran, tekstur dan warna antara tahu yang satu berbeda dengan tahu yang lain membuat peneliti semakin mencurigai adanya praktik penggunaan bahan pengawet yang dilarang oleh Pemerintah. Oleh karena itu, dilakukan penelitian dengan tujuan menganalisa formalin dengan menggunakan reagen *nash* untuk uji kualitatif dan metode Spektrofotometri *UV-Vis* untuk uji kuantitatif yang bertujuan untuk mengetahui adanya formalin yang mungkin terkandung dari tahu yang beredar di Pasar Arjowinangun Kabupaten Pacitan.

1.2.Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah apakah terdapat kandungan formalin pada tahu yang beredar di Pasar Arjowinangun Kabupaten Pacitan?

1.3.Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kandungan formalin pada tahu yang beredar di pasar Arjowinangun Kabupaten Pacitan.

1.4.Manfaat penelitian

a. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan mampu menambah wawasan dalam menerapkan ilmu yang didapat selama kuliah pada praktik di dunia nyata.

b. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi pada masyarakat mengenai kandungan dan kadar formalin pada tahu yang beredar di Pasar Arjowinangun Kabupaten Pacitan sehingga masyarakat lebih cermat dan teliti dalam memilih tahu yang aman untuk dikonsumsi

c. Bagi Penelitian Selanjutnya

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan referensi dan sebagai acuan bagi penelitian selanjutnya.