

ABSTRACT

THE DIFFERENCE LEVELS OF FORMALIN IN TOFU SOLD BETWEEN DOWNTOWN MARKET AND SUBURBAN MARKET OF PADANG

By:

Siti Ardina Sari

1010313009

Tofu is a favorite food among the community. Tofu has resistance 1-2 days so that merchant often add formalin as a preservative. Formalin is a preservative which is banned by the government that there is still widespread use in the community and the texture of tofu sold in the market is suspected for having formaldehyde content .

The purpose of this study was to difference the levels of formaldehyde in tofu sold in downtown market and suburban market of Padang. This research was conducted in the laboratory Industry Research and Standardization Padang. This research is an analytic that has been conducted in June-September 2013. The number of samples of this study are 36 units consisting of 18 pieces of tofu samples derived from downtown market and 18 pieces of tofu samples derived from suburban market of Padang. Qualitative test performed with chromotropic acid method and quantitative formalin test using acid-base titration method. Bivariate data were analyzed using t test.

The results showed that the levels of formaldehyde found in tofu sold in downtown market of Padang is from 18 samples tested there were 17 positive samples with the highest levels of formaldehyde was 3.65%. Levels of formaldehyde found in tofu sold in suburban market of Padang is from 18 samples tested there were 17 positive samples with the highest levels of formaldehyde was 2.73%. Average levels of formaldehyde in downtown market is 1.08% and suburban market is 0.67%. There is no significant differences in the levels of formaldehyde that comes from the market that located in center city and suburban city of Padang.

ABSTRAK

PERBEDAAN KADAR FORMALIN PADA TAHU YANG DIJUAL DI PASAR PUSAT KOTA DENGAN PINGGIRAN KOTA PADANG

Oleh:

Siti Ardina Sari

1010313009

Tahu merupakan makanan yang digemari oleh masyarakat. Tahu mempunyai daya tahan sekitar 1-2 hari sehingga pedagang sering menambahkan formalin sebagai pengawet. Formalin merupakan bahan pengawet yang dilarang oleh pemerintah yang penggunaannya masih terdapat secara luas di masyarakat dan bila dilihat dari tekstur tahu yang dijual di pasar kota Padang, dicurigai tahu memiliki kandungan formalin.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan kadar formalin pada tahu yang dijual di pasar pusat kota dengan pinggiran kota Padang. Penelitian ini dilakukan di laboratorium Balai Riset dan Standardisasi Industri Padang. Jenis penelitian ini adalah analitik yang telah dilaksanakan pada bulan Juni-September 2013. Jumlah sampel adalah sebanyak 36 buah yang terdiri dari 18 sampel tahu yang berasal dari pasar pusat kota dan 18 sampel tahu yang berasal dari pasar pinggiran kota Padang. Uji kualitatif formalin pada tahu dilakukan dengan metode asam kromatropat dan uji kuantitatif formalin menggunakan metode titrasi asam basa. Analisis data dilakukan secara bivariat dengan menggunakan uji t.

Hasil penelitian didapatkan kadar formalin pada tahu di pasar pusat kota Padang dari 18 sampel yang diperiksa terdapat 17 sampel yang positif formalin dengan kadar paling tinggi adalah 3.65%. Kadar formalin pada tahu di pasar pinggiran kota Padang dari 18 sampel yang diperiksa terdapat 17 sampel yang positif formalin dengan kadar paling tinggi adalah 2.73%. Rata-rata kadar formalin pada pasar pusat kota adalah 1.08% dan pasar pinggiran kota adalah 0.67%. Tidak ada perbedaan bermakna pada kadar formalin yang berasal dari pasar pusat kota dengan pinggiran kota Padang.