

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tahu merupakan makanan yang populer di negara Asia seperti Cina, Jepang dan negara anggota ASEAN. Tahu merupakan ekstrak protein kacang kedelai yang tinggi protein, sedikit karbohidrat, mempunyai nilai gizi dan digestibilitas yang sangat baik (Sediaoetama, 2004). Konsumsi tahu di daerah Sumatera Barat merupakan makanan yang digemari dari tahun ke tahun (Badan Pusat Statistik Sumatera Barat, 2011).

Tahu mempunyai daya simpan yang terbatas. Pada kondisi biasa (suhu kamar) daya tahannya rata-rata 1-2 hari. Apabila lebih dari batas tersebut, rasa tahu akan menjadi asam dan busuk sehingga tidak layak untuk dikonsumsi sehingga pedagang menggunakan pengawet agar tahu menjadi lebih tahan lama, salah satu pengawet yang sering digunakan adalah formalin (Sediaoetama, 2004). Tahu yang direndam dalam larutan formalin 2% selama 3 menit dapat memperpanjang daya tahan simpannya pada suhu kamar selama 4-5 hari (Muchtadi, 2009).

Formalin merupakan salah satu bahan tambahan pangan yang dilarang oleh pemerintah. Pemakaian formalin oleh pedagang sebagai bahan pengawet makanan dapat disebabkan karena kurangnya informasi tentang bahaya pemakaian formalin, tingkat kesadaran kesehatan masyarakat yang masih rendah, harga formalin yang

sangat murah dan lebih mudah untuk diperoleh serta efektif digunakan sebagai pengawet walaupun hanya dalam jumlah sedikit (Saparinto dan Hidayati, 2006).

Formalin merupakan bahan beracun dan berbahaya bagi kesehatan manusia. Formalin dapat bereaksi secara kimia dengan hampir semua zat di dalam sel tubuh sehingga menekan fungsi sel dan menyebabkan kematian sel. Kandungan formalin yang tinggi di dalam tubuh dapat menyebabkan iritasi lambung, alergi, diare bercampur darah, kencing bercampur darah, dan kematian yang disebabkan adanya kegagalan peredaran darah. Formalin dapat menguap di udara berupa gas yang tidak berwarna dengan bau yang tajam menyesakkan sehingga merangsang hidung, tenggorokan, dan mata (Cahyadi, 2009).

Fungsi formalin adalah sebagai bahan pengawet mayat dan hewan penelitian. Formalin juga digunakan sebagai zat antiseptik untuk membunuh virus, bakteri, jamur dan benalu (Saparinto dan Hidayati, 2006).

Penggunaan formalin pada tahu di beberapa kota di Indonesia telah berlangsung lama. Hal ini dapat dilihat dari hasil penelitian Untajana *et al.*, (1996) memberitahukan bahwa hampir semua jenis tahu di Kotamadya Bogor mengandung formalin. Penelitian di kota Tangerang, dari 20 industri yang diteliti, diketahui bahwa seluruh tahu mengandung formalin (Tresniani, 2003). Menurut hasil penelitian *Institute for Science and Technology Studies (ISTECS)*, 90% tahu yang beredar di wilayah Jakarta Selatan dan Bogor menggunakan formalin sebagai pengawet (Herdiantini dalam Cahyadi, 2009). Berdasarkan hasil uji formalin pada tahu yang dilakukan di Balai Riset dan Standardisasi Industri Padang ditemukan kadar formalin sebesar 17.100 ppm (Amri, 2010).

Berdasarkan survey di beberapa pasar kota Padang, masih terdapat tahu yang dicurigai memiliki kandungan formalin. Apabila dilihat dari teksturnya, tahu yang memiliki kandungan formalin mempunyai tekstur yang keras dan teraba kenyal apabila ditekan (Saparinto dan Hidayati, 2006). Berdasarkan observasi di pasar, tahu yang dijual di pinggiran kota berasal dari pasar yang berada di pusat kota Padang. Biasanya agar tahu tetap tahan lama pedagang sering menggunakan formalin sebagai pengawet.

Berdasarkan uraian di atas maka penulis tertarik untuk mengetahui perbedaan kadar formalin pada tahu yang dijual di pasar pusat dengan pinggiran kota Padang.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dalam latar belakang maka dapat dirumuskan permasalahannya adalah: Apakah terdapat perbedaan kadar formalin pada tahu yang dijual di pasar pusat kota dengan pinggiran kota Padang?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui perbedaan kadar formalin pada tahu yang dijual di pasar pusat kota dengan pinggiran kota Padang

1.4 Manfaat Penelitian

1. Sebagai informasi dan bahan pertimbangan bagi masyarakat dalam memilih tahu yang dijual oleh pedagang.
2. Sebagai masukan bagi BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan) dan Dinas Kesehatan Kota Padang dalam hal pengawasan penggunaan bahan pengawet pada makanan agar program yang disusun dan dilaksanakan dapat lebih berhasil dan berdaya guna.
3. Sebagai masukan bagi peneliti lain untuk melakukan penelitian selanjutnya.
4. Sebagai penambah pengetahuan dan pengembangan wawasan bagi peneliti.