

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pangan merupakan kebutuhan paling dasar bagi kelangsungan hidup manusia, sehingga pangan harus aman, bermutu tinggi dan bergizi. Oleh karena itu, keamanan pangan merupakan syarat utama yang harus dipenuhi oleh semua produk yang ada di pasaran untuk mencegah pangan dari kemungkinan terkontaminasi oleh cemaran fisik, mikrobiologi, dan bahan-bahan kimia berbahaya termasuk Bahan Tambah Pangan (BTP) terlarang yang dapat membahayakan kesehatan.

Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 033 Tahun 2012, tentang bahan tambahan pangan menyebutkan bahwa Bahan Tambah Pangan yang disingkat BTP adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan (Triatama, 2014). Salah satu BTP yang dilarang untuk digunakan pada makanan sesuai yang tercantum dalam Permenkes RI Nomor 033 Tahun 2012, tentang Bahan Tambah Pangan (BTP) yakni formalin.

Formalin dengan nama dagangannya yaitu *formaldehyde* dalam air dengan kadar 30-40%. Formalin dapat diperoleh dari pasaran dalam bentuk encer dan dalam bentuk tablet yang beratnya sekitar 5 gram. Formalin ini biasanya digunakan sebagai pembersih lantai, pembersih kapal, bahan baku industri lem, pembasmi lalat dan serangga lainnya.

Larutan formalin sering dipakai membalsem atau mematikan bakteri serta mengawetkan mayat. Tetapi formalin telah disalahgunakan untuk mengawetkan makanan (Sriyanti, 2013).

*International Chemical Safety Program (IPCS)* adalah badan khusus dari tiga organisasi PBB yaitu ILO, UNEP dan WHO yang mengkhususkan diri dalam keamanan penggunaan bahan kimia. Tingkat ambang batas keamanan formalin dalam tubuh dalam bentuk air minum adalah 0,1 mg/liter atau asupan harian yang dapat diterima adalah 0,2 mg. Formalin yang masuk ke dalam tubuh dalam bentuk makanan adalah 1,5 mg-14 mg per hari untuk orang dewasa. Formalin yang masuk ke dalam tubuh melebihi ambang batas dapat mengakibatkan kerusakan pada sistem dan organ tubuh manusia (Hassanah, 2018).

Bahan makanan yang mengandung formalin, salah satunya yaitu tahu. Sebagai produk bahan pangan hasil olahan kedelai, tahu mengandung protein dan memiliki kadar air tinggi sehingga sangat baik untuk pertumbuhan mikroorganisme pembusuk. Penyimpanan tahu rata-rata 1-2 hari pada suhu kamar, bila lebih dari 1-2 hari, tahu akan menjadi asam dan busuk (Sari et al., 2014). Hal inilah yang menyebabkan tahu tidak tahan lama dalam penyimpanan sehingga diperlukan bahan pengawet untuk memperpanjang umur simpan bahan pangan.

Hasil penelitian yang dilakukan oleh (Asyfiradayati et al., 2018) tentang identifikasi kandungan formalin pada bahan pangan (mie basah, bandeng segar dan presto, ikan asin, tahu) di Pasar Gede Kota Surakarta

terdapat 2 sampel mie basah, 1 sampel ikan bandeng segar dan presto, 5 ikan asin, dan 4 tahu positif formalin dengan kadar tertinggi tertinggi sebesar 0,0278 ppm pada ikan asin. Penelitian sebelumnya juga dilakukan oleh Lakuto et al., (2017) tentang analisis kandungan formalin pada tahu putih di Pasar Bersehati Kota Manado dari 14 sampel tahu terdapat 13 sampel tahu yang positif menggunakan formalin. Keberadaan tahu formalin juga ditemukan pada penelitian Rosita (2020) tentang analisis kandungan formalin pada tahu di pasar tradisional dan pasar swalayan Kota Tangerang Selatan menunjukkan hasil uji kualitatif terdapat 17 sampel tahu yang dijual di pasar tradisional positif mengandung formalin, sedangkan dari 13 sampel tahu yang dijual di pasar swalayan Kota Tangerang Selatan terdapat 6 sampel yang positif mengandung formalin.

Berdasarkan data di atas diketahui masih ada tahu berformalin yang beredar di pasar tradisional dan swalayan. Pasar tradisional dan swalayan di Surakarta selalu ramai pembeli dan menjual beragam jenis kebutuhan pokok termasuk tahu dengan pemasok dari daerah sekitar wilayah Surakarta. Mengingat pentingnya masalah keamanan pangan dan belum adanya sidak formalin pada tahu di pasar tradisional dan swalayan di Surakarta serta didukung oleh penelitian sebelumnya, maka perlu dilakukan penelitian tentang zat berbahaya khususnya formalin pada tahu di pasar tradisional dan swalayan di Kota Surakarta. Selain itu, belum adanya literatur yang membahas dan meneliti tentang kandungan formalin pada tahu yang dijual di pasar tradisional dan swalayan di wilayah Kota

Surakarta, hal ini yang mendorong peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Analisis Kandungan Formalin Pada Tahu Dari Pasar Tradisional dan Swalayan di Wilayah Kota Surakarta.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah: apakah ada kandungan formalin pada tahu dari pasar tradisional dan swalayan di wilayah Kota Surakarta?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Untuk menganalisis kandungan formalin pada tahu dari pasar tradisional dan swalayan di wilayah Kota Surakarta.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Untuk mengetahui ciri-ciri fisik tahu yang dijual di pasar tradisional dan dari swalayan di wilayah Kota Surakarta.
- b. Untuk mengetahui ada tidaknya kandungan formalin pada tahu dari pasar tradisional dan swalayan di wilayah Kota Surakarta.
- c. Untuk menganalisis tahu yang dijual di pasar tradisional dan swalayan di wilayah Kota Surakarta apakah aman untuk dikonsumsi.

## **D. Manfaat Penelitian**

### **1. Bagi Masyarakat**

Dengan dilakukannya penelitian ini diharapkan mampu memberikan informasi kepada masyarakat agar lebih berhati-hati dalam membeli tahu yang menggunakan formalin sebagai pengawet.

## **2. Bagi Dinas Kesehatan**

Sebagai bahan masukan dalam melakukan pengawasan dan pemeriksaan lebih lanjut terhadap kandungan formalin pada tahu dari pasar tradisional dan swalayan di wilayah Kota Surakarta.

## **3. Bagi Produsen Tahu**

Diharapkan agar produsen tidak lagi menggunakan formalin sebagai bahan tambahan pangan dan mengetahui bahaya dari formalin bagi kesehatan tubuh.