

ABSTRACT
FORMALIN QUALITATIVE TESTING ON YELLOW TOFU IN “X”
TRADITIONAL MARKET, BANDUNG, 2014

Hadijanto, 2014

Tutor: Grace Puspasari, dr., M. Gizi

Background. Tofu is a food product made from white soy which is boiled, ground, and molded. The provision of tofu is one of the Indonesian government's effort to fulfill the population's need for protein in place of animal proteins. Unfortunately, the nutrition-rich tofu is a highly perishable product, forcing several producers to add formalin to delay the decaying process. The addition of formalin is a very dangerous practice since it could cause cell and eventually systemic damage.

Aim. The aim of this study is to determine the number of yellow tofu samples which contain formalin in the “X” traditional market, Bandung.

Methods. This study is a descriptive, cross-sectional study performed on yellow tofu samples from the “X” traditional market, Bandung. Formalin content is qualitatively tested using chromotropic acid method.

Results. A total of 14 samples were taken. Out of the 14 samples, none showed a positive result on the qualitative testing.

Conclusion. There is no indication of formalin addition on yellow tofu samples in the “X” traditional market, Bandung.

Keywords: qualitative testing, formalin, yellow tofu

ABSTRAK

UJI KUALITATIF FORMALIN DALAM TAHU KUNING DI PASAR “X” KOTA BANDUNG TAHUN 2014

Hadijanto, 2014

Pembimbing: Grace Puspasari, dr., M. Gizi

Latar belakang Tahu adalah makanan dari kedelai putih yang digiling halus, direbus, dan dicetak. Tahu merupakan salah satu upaya pemerintah untuk memenuhi kebutuhan protein sebagai pengganti protein hewani di Indonesia. Namun disamping manfaatnya, perlu diingat tahu ini mudah busuk sehingga seringkali ditambahkan formalin sebagai bahan pengawet. Penggunaan formalin sangat berbahaya karena dapat menyebabkan kerusakan sel dan berlanjut hingga kerusakan organ tubuh.

Tujuan Mengetahui banyaknya produk tahu kuning yang mengandung formalin di Pasar “X” Kota Bandung.

Metode penelitian Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan penelitian *cross sectional*. Kandungan formalin diuji secara kualitatif dengan metode asam kromatopat.

Hasil Sampel yang diambil sebanyak 14 sampel. Dari 14 sampel yang telah dilakukan pemeriksaan tidak ada sampel positif.

Kesimpulan Tidak ada sampel tahu kuning dari Pasar “X” Kota Bandung yang positif mengandung formalin.

Kata Kunci: uji kualitatif, formalin, tahu kuning

DAFTAR ISI

JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
BAB I.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	2
1.3 Maksud dan Tujuan Penelitian	2
1.4 Manfaat Karya Tulis Ilmiah	3
1.4.1 Manfaat Akademis	3
1.4.2 Manfaat Praktis	3
1.5 Landasan Teori	3
BAB II.....	5
2.2 Tahu	7
2.2.1 Proses Pembuatan Tahu.....	8
2.3 Bahan Tambahan Pangan.....	12
2.3.1 Pengertian dan Tujuan Penggunaan	13
2.3.2 Batas Pemakaian.....	14
2.3.3 Jenis Bahan Tambahan Pangan	14
2.4 Bahan Pengawet	16
2.4.1 Pengertian dan Jenis	16

2.4.2	Penyalahgunaan Bahan Pengawet	17
2.5	Formalin	18
2.5.1	Dampak Penggunaan Formalin Terhadap Kesehatan.....	20
2.6	Metode Deteksi Formalin	21
2.7	Usaha Pemerintah Memberantas Penggunaan Formalin dalam Makanan	21
BAB III		28
3.1	Bahan dan Subjek Penelitian.....	28
3.1.1	Alat dan Bahan Penelitian.....	28
3.1.2	Subjek Penelitian	28
3.1.3	Waktu dan Tempat Penelitian	29
3.2.1	Desain Penelitian	29
3.2.2	Definisi Operasional	29
3.2.3	Prosedur Kerja.....	29
BAB IV		32
4.1	Hasil Penelitian.....	32
4.2	Pembahasan.....	33
BAB V		34
5.1	Kesimpulan	34
5.2	Saran	34
DAFTAR PUSTAKA		35
LAMPIRAN		37
DAFTAR RIWAYAT HIDUP		45

DAFTAR TABEL

2.1. Kecukupan energi baku bagi orang Indonesia berdasarkan Komisi Ahli FAO/WHO 1973	7
2.2. Dampak Penggunaan Formalin Terhadap Kesehatan	19
4.1. Hasil Analisis Kandungan Formalin dalam Tahu Kuning yang Dibeli pada Tanggal 29 Agustus 2014	31

DAFTAR GAMBAR

2.1. Manfaat Zat Makanan Bagi Pertumbuhan dan Perkembangan Fisik	5
2.2. Struktur Kimia Formalin	19

DAFTAR SINGKATAN

1. NTU : Net Protein Utility
2. BTP : Bahan Tambahan Pangan
3. BMR : Basal Metabolic Rate
4. BPOM : Badan Pengawasan Obat dan Makanan
5. PERMENKES : Peraturan Menteri Kesehatan
6. UU : Undang-undang
7. FAO : Food Agriculture Organization
8. WHO : World Health Organization