

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dewasa ini, pemberitaan tentang penggunaan formalin dalam berbagai jenis produk makanan semakin menjadi perhatian masyarakat. Menurut penelitian, paparan formalin terhadap jaringan tubuh akan menimbulkan kerusakan seperti iritasi sampai terjadi keganasan. Pada umumnya produk pangan yang dilaporkan menggunakan formalin adalah bahan pangan segar atau makanan olahan yang mengandung kadar air tinggi, yang tidak dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama, terutama jika disimpan pada suhu ruang. Produk pangan yang sering diawetkan dengan formalin antara lain ikan segar (kadar air sekitar 80%), tahu (kadar air sekitar 85%), mie basah mentah/mie segar (kadar air sekitar 30%), atau mie basah matang (kadar air sekitar 60%) (Eddy S. M., 2014).

Tahu adalah makanan dari kedelai putih yang digiling halus, direbus, dan dicetak (KBBI). Tahu merupakan salah satu makanan sumber protein yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Kandungan protein nabati yang tinggi pada tahu dianggap dapat menggantikan protein hewani. Tetapi dibalik keuntungan tersebut, tahu belum tentu aman dikonsumsi secara terus-menerus. Tahu merupakan produk makanan yang rentan rusak maka tak jarang produk berbahan dasar tahu ditambahkan pengawet seperti formalin agar lebih tahan lama (Ferry K., 2010).

Tahu kuning adalah salah satu produk olahan kedelai yang setelah matang dan dicetak diberi pewarna kuning, biasanya digunakan kunyit. Menurut Gani (2006), kunyit juga memiliki kekuatan pengawet yang sama dengan formalin. Kekurangan kunyit adalah warnanya dapat berubah setelah beberapa hari, sehingga untuk mencegah perubahan warna tersebut ditambahkan zat pengawet buatan, salah satu diantaranya adalah formalin.

Bahan pengawet makanan merupakan salah satu bahan tambahan pangan (BTP). Menurut *Food Agriculture Organization* (FAO) di dalam Furia (1980), BTP adalah senyawa yang sengaja ditambahkan ke dalam makanan dalam jumlah dan ukuran tertentu dan terlibat dalam proses pengolahan, pengemasan, atau penyimpanan. Bahan ini berfungsi untuk memperbaiki warna, bentuk, cita rasa, dan tekstur, serta memperpanjang masa simpan, dan bukan merupakan bahan utama (Wijaya,2011).

Formalin adalah salah satu jenis pengawet yang sering disalahgunakan dan secara hukum dilarang keras digunakan untuk mengawetkan produk pangan. Ironisnya, formalin ini sangat mudah ditemukan dengan harganya yang murah, sehingga sering digunakan oleh produsen dan pedagang tahu untuk mengawetkan produknya. Hal ini menyebabkan keresahan dan kecemasan di masyarakat mengingat efek samping konsumsi formalin dapat membahayakan kesehatan (Eddy S. M., 2014). Oleh karena itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai persentase jumlah tahu yang mengandung formalin.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka penulis merumuskan beberapa permasalahan sebagai berikut:

1. Apakah tahu kuning pada Pasar “X” mengandung pengawet formalin.

1.3 Maksud dan Tujuan Penelitian

Maksud penelitian ini adalah untuk mengetahui jumlah tahu kuning berformalin yang beredar di pasar “X” di kota Bandung.

1.4 Manfaat Karya Tulis Ilmiah

1.4.1 Manfaat Akademis

Memberikan informasi tentang tahu kuning yang mengandung formalin khususnya di Pasar “X” Kota Bandung.

1.4.2 Manfaat Praktis

Karya tulis ilmiah ini diharapkan bisa dijadikan sumber informasi bagi masyarakat, sehingga masyarakat dapat mengetahui efek buruk dari penggunaan formalin serta cara mengidentifikasi tahu kuning yang tidak mengandung formalin.

1.5 Landasan Teori

UU Nomor 7 Tahun 1996 menyatakan bahwa kualitas pangan yang dikonsumsi harus memenuhi beberapa kriteria, diantaranya adalah aman, bergizi, bermutu, dan dapat terjangkau oleh daya beli masyarakat. Aman yang dimaksud disini mencakup bebas dari cemaran biologis, mikrobiologis, kimia, logam berat, dan cemaran lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia.

Salah satu makanan yang sering dikonsumsi masyarakat adalah tahu. Tahu merupakan salah satu makanan yang menyehatkan karena kandungan proteinnya yang tinggi serta mutunya setara dengan mutu protein hewani. Hal ini dapat dibuktikan dari nilai NPU (Net Protein Utility) tahu yang mencerminkan banyaknya protein yang dimanfaatkan tubuh, yaitu sekitar 65%, di samping mempunyai daya cerna tinggi sekitar 85 – 98% (Eddy S.T., 2014). Kandungan air yang tinggi pada tahu mempermudah mikroba untuk hidup dan berkembang biak, sehingga untuk memperpanjang masa simpan kebanyakan industri tahu menambahkan zat aditif makanan, misalnyabahan pengawet. Menurut Permenkes RI No. 722/Menkes/PER/IX/1988, yang dimaksud zat aditif adalah bahan yang sengaja ditambahkan dan dicampurkan sewaktu pengolahan makanan untuk meningkatkan

mutu makanan. Meski demikian bahan pengawet yang ditambahkan tidak terbatas pada pengawet yang diizinkan, tapi banyak pula yang menambahkan formalin yang merupakan bahan tambahan pangan yang dilarang penggunaannya dalam makanan menurut peraturan, Undang-undang Menteri Kesehatan No 7/1996 tentang Pangan dan UU No 8/1999 tentang Perlindungan Konsumen. Hal ini disebabkan oleh bahaya residu yang ditinggalkannya bersifat karsinogenik bagi tubuh manusia. Efek samping yang biasanya sering dikeluhkan setelah konsumsi makanan yang mengandung formalin beberapa diantaranya adalah mual, muntah, keram perut, flatus, melena, dan lain-lain (U.S. Department of Health and Human Services, 1999).