

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia telah mengalami banyak perkembangan dalam kuliner makanan tradisional, salah satunya yaitu tahu. Tahu merupakan bahan makanan yang terbuat dari kacang kedelai. Tahu dapat diolah menjadi berbagai jenis olahan salah satunya yaitu tahu bakso. Tahu bakso umumnya terbuat dari tahu dengan isian adonan daging yang melalui proses pengukusan dan penggorengan (Nurhartadi et al. 2017). Tahu bakso merupakan makanan yang cukup digemari oleh banyak orang dengan harga terjangkau, dan mudah ditemukan di berbagai tempat seperti di pedagang kaki lima. Tahu bakso dapat dinikmati oleh berbagai kalangan, baik dari kalangan bawah maupun atas. Tahu bakso memiliki rasa yang gurih karena terbuat dari olahan daging atau bakso yang dimasak dengan bumbu rempah- rempah yang menghasilkan rasa gurih dan enak.

Tahu bakso mengandung berbagai nutrisi penting seperti vitamin, mineral, serat, lemak sehat, serta kaya akan protein. Meskipun tahu bakso mengandung berbagai nutrisi dan cukup digemari oleh masyarakat, namun perlu diperhatikan juga bahwa tahu bakso memiliki masa simpan yang relatif pendek, tidak tahan lama yang dapat menyebabkan beberapa jenis tahu bakso kemungkinan mengandung bahan tambahan pangan. Bahan tambahan pangan penggunaannya diatur pada kadar tertentu sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 33 tahun 2012.

Beberapa oknum penjual tahu bakso menambahkan bahan yang dilarang digunakan sebagai bahan tambahan pangan (Djauhari, 2023). Penggunaan bahan tambahan pangan di Indonesia telah diatur dalam Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 tentang bahan tambahan pangan. Bahan tambahan pangan adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk Pangan. Oknum penjual tahu bakso tertentu menyalahgunakan penggunaan bahan tambahan pangan dengan menggabungkan bahan kimia yang berbahaya dalam makanan seperti boraks, formalin dan rhodamin B. Pedagang biasanya

menambahkan bahan tambahan pangan dengan maksud untuk memperoleh keuntungan, karena bahan tambahan pangan harganya lebih murah dan mudah didapat. Penambahan bahan tambahan pangan berbahaya memiliki tujuan untuk membuat makanan lebih menarik, tahan lama dan kenyal.

Formalin merupakan zat cair yang tidak berwarna dan memiliki bau yang menyengat. Kandungan dalam formalin terdapat 37% formalin dalam air, dan ditambahkan 15% metanol sebagai pengawet. Formalin secara umum digunakan untuk desinfektan dan banyak digunakan dalam industri (BPOM, 2006). Produsen makanan masih banyak yang melanggar dengan menggunakan formalin sebagai bahan tambahan pangan. Formalin biasanya digunakan untuk keuntungan dagang dan meminimalkan biaya kerugian akibat makanan yang tidak laku dijual (Fadhilah, 2013).

Penelitian yang dilakukan Mudzkirah (2016) membuktikan bahwa 6 dari 12 sampel makanan jajanan di kantin UIN Alauddin Makassar positif mengandung formalin. Sampel makanan jajanan tersebut antara lain mie, tahu, bakso, mie goreng, mie pangsit dan tahu bakso. Sampel yang dinyatakan positif formalin selanjutnya diuji kadar formalinnya dengan menggunakan metode spektrofotometer UV-VIS. Hasil pemeriksaan menunjukkan kadar formalin paling tinggi terdapat pada sampel mie dengan kadar 1,7140 mg/L dan yang paling rendah adalah sampel tahu dengan kadar 0,6631 mg/L. Penelitian yang dilakukan Djauhari (2023) di tujuh lokasi pengambilan sampel yang berada di Kecamatan Sukolilo Surabaya, menunjukkan bahwa semua sampel pentol dan empat belas sampel tahu bakso positif mengandung senyawa formalin. Kadar formalin tertinggi terdapat pada tahu bakso dengan kode K2 yaitu sebesar 10,11 ppm. Kadar formalin terendah terdapat pada sampel tahu bakso dengan kode KN2 yaitu sebesar 6,42 ppm.

Berdasarkan latar belakang tersebut penulis bertujuan melakukan penelitian tentang analisis kualitatif kandungan formalin pada tahu bakso yang beredar di Kecamatan Pesantren Kota Kediri menggunakan metode SNI 3142:2018 tentang tahu dengan reagen asam kromatofat. Pada metode ini, formalin bereaksi dengan asam kromatofat sehingga menghasilkan senyawa kompleks berwarna. Pada dokumen SNI 3142:2018 sampel dinyatakan positif

jika terjadi perubahan warna menjadi ungu muda sampai ungu tua. Akan tetapi hasil positif perubahan warna ini dapat berbeda akibat perbedaan jenis sampel dan kondisi sampel, seperti pH, kadar air, atau faktor lain yang dapat mempengaruhi perubahan warna larutan. Sebagai contoh untuk penelitian Rahman et al. (2019) yang melakukan analisis formalin pada cabai merah dengan reagen asam kromatofat menunjukkan hasil positif warna menjadi kecoklatan.

Peneliti melakukan penelitian di Kota Kediri, karena masih belum ada yang melakukan penelitian kandungan formalin pada tahu bakso di Kecamatan Pesantren Kota Kediri dan banyak ditemukan penjual tahu bakso di Kecamatan Pesantren Kota Kediri. Mengingat pentingnya masalah keamanan pangan, maka perlu dilakukan penelitian terhadap kandungan formalin pada tahu bakso di Kecamatan Pesantren Kota Kediri.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah terdapat kandungan formalin pada tahu bakso di Kecamatan Pesantren Kota Kediri?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Mengidentifikasi ada tidaknya zat formalin pada tahu bakso yang dijual di Kecamatan Pesantren Kota Kediri.

1.3.2 Tujuan Khusus

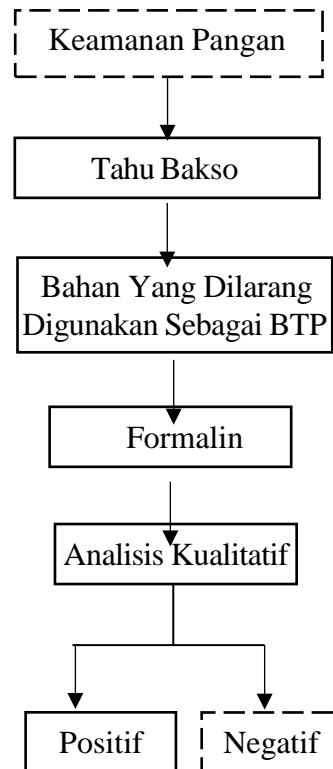
Melakukan analisis kualitatif kandungan formalin pada tahu bakso yang dijual di Kecamatan Pesantren Kota Kediri dengan menggunakan asam kromatofat.

1.4 Manfaat Penelitian

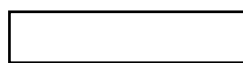
1.4.1 Manfaat Praktis

Peneliti dapat mengimplementasikan ilmu sehingga dapat diperoleh informasi terkait ada atau tidaknya kandungan formalin pada tahu bakso di Kecamatan Pesantren Kota Kediri.

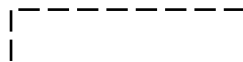
1.5 Kerangka Konsep



Keterangan :



: Diteliti



: Tidak diteliti