

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati mulai dari produk perkebunan, pertanian, peternakan, perairan, perikanan, kehutanan, dan air baik diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai sumber makanan dan minuman bagi manusia. Termasuk juga bahan baku pangan, bahan tambahan pangan, dan bahan lainnya yang digunakan untuk proses pengolahan penyiapan, dan pembuatan makanan atau minuman. Keamanan pangan merupakan upaya yang diperlukan untuk mencegah adanya berbagai cemaran fisika, kimia, biologis maupun benda lain yang dapat membahayakan kesehatan manusia, serta tidak bertentangan dengan agama sehingga aman jika dikonsumsi (Pemerintah Indonesia, 2012).

Makanan yang mengandung zat yang berbahaya dampaknya berpengaruh bagi kesehatan. (Samosir, Bialangi, & Iyabu, 2018). Zat berbahaya yang sering digunakan yaitu bahan tambahan makanan yang dilarang. Bahan tambahan makanan merupakan bahan atau campuran bahan yang bukan berasal dari bahan baku sebagai hasil aspek produksi, pengolahan, pengemasan, dan penyimpanan. Tujuan ditambahkannya bahan tambahan makanan yaitu untuk meningkatkan mutu dari suatu produk tersebut. Bahan tambahan makanan berupa penyedap, pemanis, pengawet, pewarna, antioksidan, flavor atau aroma, pengemulsi atau pengental, zat gizi, dll (Fermanto & Sholahuddin, 2020). Penggunaan bahan tambahan pangan diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 033/Menkes/Per/XI/2012. Dalam peraturan tersebut dijelaskan bahan tambahan yang diizinkan dan dilarang.

Salah satu bahan tambahan pangan yang dilarang yaitu bahan pengawet formalin (Permenkes, 2012). Formalin masih sering ditemukan di beberapa produk makanan, salah satunya adalah tahu. Penambahan zat pengawet bertujuan agar mendapatkan bentuk tahu yang bagus, kenyal, padat dan tidak mudah hancur. Selain mengandung protein yang tinggi tahu juga memiliki kadar air yang tinggi mencapai 85%, hal tersebut yang membuat tahu tidak dapat

bertahan lama dan mudah rusak. Sehingga, ketika dijual tahu selalu direndam didalam air sebagai pengawet alami, agar tahu tidak mudah busuk dan hancur. Tahu yang sudah rusak atau busuk memiliki ciri fisik berbau asam dan berlendir, oleh sebab itu beberapa produsen maupun pedagang tahu yang tidak bertanggung jawab menambahkan formalin, agar tahu dapat bertahan lebih lama dengan bentuk yang tidak mudah hancur dan tahan terhadap mikroorganismenya (Saptarini, dkk., 2011).

Dari penelitian yang dilakukan oleh Xena (2021) tentang identifikasi formalin pada tahu yang beredar di Pasar Lawang menunjukkan empat tahu positif formalin dari 5 tahu yang diuji. Adapun penelitian yang dilakukan Rahmi, dkk (2018) tentang kajian kandungan formalin pada tahu yang beredar di Pasar Tradisional dan Swalayan Sidoarjo yang menunjukkan hasil uji kualitatif positif mengandung formalin yaitu sebanyak 10 tahu dengan persentase 62,85% dari 16 sampel tahu. Tahu yang positif formalin lebih banyak ditemukan di swalayan daripada pasar tradisional. Adapun penelitian dari Tjiptaningdyah (2010) tentang keamanan pangan pada tahu putih yang beredar di pasar-pasar Sidoarjo, secara menyeluruh jumlah tahu berformalin yang beredar di setiap kecamatan yang ada di Kabupaten Sidoarjo baik dari pasar tradisional maupun pasar modern yaitu 65,90%. Dari jumlah tersebut lebih tinggi jika dibandingkan dengan data dari BPOM Jakarta pada tahun 2006 yang menemukan tahu berformalin dengan rata-rata 33,45% dari enam kota di Indonesia.

Penelitian berikutnya tentang Analisis Kandungan Formalin pada Tahu Sutra yang beredar di Pasar Tradisional Kota Malang, dimana dari empat sampel tahu sutra dengan merek yang berbeda semuanya mengandung formalin (Sari, 2016). Selain itu adapun berita yang mengungkapkan tentang penggerebakan pabrik pembuatan tahu di Desa Ragajaya, Bojong Gede, Bogor, Jawa Barat yang dilakukan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan bersama petugas Polri dan Polresta Depok. Pabrik ini menggunakan bahan berbahaya berformalin dalam pembuatan tahu sutra yang diketahui sudah berjalan 2 tahun lebih. Petugas menemukan 7 drum berisi formalin yang akan dicampurkan ke pembuatan tahu sutra (Allatif, 2015).

Berdasarkan dari latar belakang tersebut, penulis melakukan penelitian tentang penggunaan formalin pada tahu sutra yang beredar di Pasar Baru Porong Sidoarjo, karena tahu sutra merupakan salah satu produk yang banyak diminati dan belum ada penelitian yang dilakukan di lokasi tersebut, sehingga harus dipastikan mutunya agar dapat menjamin kesehatan dan keamanan makanan bagi para konsumen. Analisis formalin dilakukan dengan mengacu metode standar SNI 01-2894 (1992). Analisis formalin secara kualitatif menggunakan asam kromatofat sebagai larutan pereaksi hasil positif menghasilkan senyawa kompleks yang berwarna merah keunguan (Lestari & Pratiwi, 2022). Selain itu, dilakukan uji organoleptik terlebih dahulu untuk mengetahui ciri-ciri tahu sutra yang positif mengandung formalin. Pada umumnya, tahu yang mengandung formalin memiliki tekstur yang kenyal dan tidak mudah hancur, serta bau yang menyengat (Nisa, 2022).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu apakah tahu sutra yang beredar di Pasar Baru Porong Sidoarjo mengandung zat pengawet berbahaya formalin?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka tujuan dalam penelitian ini yaitu untuk mengetahui ada atau tidaknya zat pengawet berbahaya formalin berdasarkan perubahan warna yang terjadi pada tahu sutra yang beredar di Pasar Baru Porong Sidoarjo.

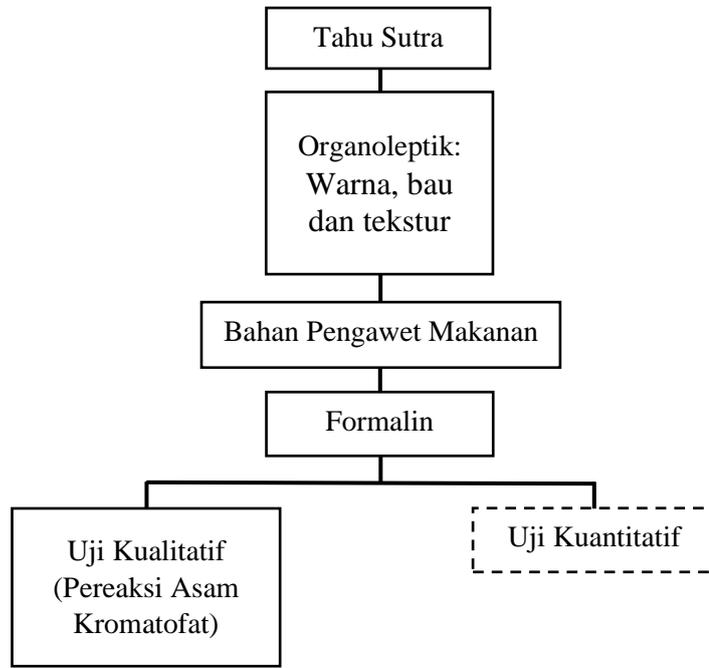
1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan diatas, maka manfaat dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Dapat menambah wawasan penulis dan pembaca mengenai zat pengawet formalin pada tahu sutra yang beredar di Pasar Porong Baru Sidoarjo.
2. Dapat menjadi informasi kepada konsumen dalam memilih tahu sutra yang tidak berbahaya jika dikonsumsi.

1.5 Kerangka Konsep

Berdasarkan hal-hal yang telah dipaparkan di atas, maka kerangka konsep penelitian ini sebagai berikut:



Gambar 1. Kerangka Konsep

Keterangan:

□ —————> Diteliti

□ —————> Tidak diteliti