

## **ABSTRAKSI**

Dini Anggita Sari (2016), Analisis Formalin pada Tahu Sutra yang Beredar di Pasar Tradisional Kota Malang, Karya Tulis Ilmiah, Program Studi D III Gizi Malang, Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Pembimbing : Theresia Puspita, STP., MP.

Salah satu makanan sumber protein yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia adalah tahu. Tahu merupakan makanan yang dibuat dari endapan perasan biji kedelai yang mengalami koagulasi. Banyak macam tahu yang beredar di Indonesia, salah satunya tahu sutra. Tahu sutra dibuat dengan teknik khusus dan menghasilkan tekstur tahu yang empuk, lembut dan gurih. Tahu sutra merupakan produk makanan yang rentan rusak, seringkali produsen atau pedagang menambahkan pengawet seperti formalin. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui adanya formalin pada tahu sutra yang beredar di pasar tradisional Kota Malang. Desain penelitian ini adalah observasional, yaitu menggali data tentang penggunaan formalin pada tahu sutra yang beredar di pasar tradisional Kota Malang. Penelitian ini dilakukan pada bulan Maret – Mei 2019 di laboratorium kimia Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang untuk analisis kandungan formalin secara kualitatif. Dan hasil penelitian diketahui 4 sampel tahu sutra dengan merk yang berbeda positif mengandung formalin. Oleh karena itu, perlu adanya pengawasan dan sosialisasi dari BPOM dan Dinas Kesehatan Kota Malang kepada produsen dan pedagang tahu sutra untuk tidak menambahkan formalin sebagai bahan pengawet pada produk makanan.

**Kata Kunci : Tahu Sutra, Formalin**

## ABSTRACT

Dini Anggita Sari (2016), Analysis of Formalin on Tahu Sutra Circulating in The Traditional Market of Malang City, Scientific Papers, Diploma Programme Nutrition Malang, Nutrition Department, Polytechnic of Health Kemenkes Malang. Counselor: Theresia Puspita, STP., MP.

One food source of protein consumed by many Indonesians is knowing. Tofu is a food made from sediments of soybean seeds that are sandwiched which experience freezing. Many types of tofu are circulating in Indonesia, one of which is tahu sutra. Tahu sutra is made with special techniques and produces a soft, soft and savory tofu texture. Tahu sutra is a food product that is susceptible to damage, often producers or traders add preservatives such as formalin. The purpose of this study was to determine the presence of formaldehyde in tahu sutra circulating in the traditional market of Malang City. The design of this study is observational, which is to explore data about the use of formalin in silk circulating in the traditional market of Malang City. This research was conducted in March - May 2019 in the chemical laboratory of the Malang Ministry of Health Polytechnic for qualitative analysis of formalin content. And the results of the study revealed that 4 samples of tahu sutra with various brands were positive for formalin. Therefore, it is necessary to monitor and disseminate information from BPOM and the Malang City Health Office to tahu sutra producers and traders not to add formalin as a preservative for food products.

**Keywords: Tahu Sutra, Formalin**