

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tahu merupakan produk olahan kacang kedelai yang tinggi protein, sedikit karbohidrat, dan mempunyai nilai gizi yang sangat baik. Tahu di Indonesia telah mengalami banyak perkembangan, sehingga muncul berbagai jenis tahu serta pangan berbahan dasar tahu. Tahu merupakan makanan yang baik untuk perbaikan gizi karena tahu mengandung protein nabati, yaitu mempunyai komposisi asam amino lengkap dan memiliki dayacerna yang tinggi sebesar 85% - 98 % (SNI 01-3142-1998). Tahu mengandung berbagai macam kandungan zat gizi, seperti protein, lemak, karbohidrat, kalori, mineral, fosfor, vitamin E, vitamin B12, kalium dan kalsium. Awalnya jenis tahu hanya satu macam, yaitu tahu putih namun seiring dengan perkembangan kuliner, jenis tahu mengalami banyak perkembangan, yaitu jenis tahu kuning, tahu susu, tahu sutra (tofu), tahu air dan tahu kulit (Anonim, 2014).

Tahu sutra merupakan salah satu produk olahan kedelai. Meskipun kelihatannya seperti tahu biasa, tahu sutra mempunyai perbedaan dengan tahu-tahu yang lain. Tahu sutra dibuat dengan teknik khusus yang akan menghasilkan tekstur tahu yang empuk, lembut dan gurih. Karena teksturnya yang lunak tahu sutra sering dipakai sebagai makanan penutup (dessert). Pada dasarnya pembuatan tahu sutra hampir sama dengan tahu biasa. Perbedaannya, yaitu pada bahan atau agen penggumpalan tahu. Pada proses pengolahan tahu sutra digunakan Glucono Delta Lactone (GDL) sebagai bahan pengumpal.

Di Indonesia telah mengalami banyak pengembangan, sehingga muncul berbagai jenis tahu serta makanan berbahan dasar tahu. Kandungan protein nabati yang tinggi pada tahu dianggap dapat menggantikan protein hewani. Dibalik keuntungan tersebut, tahu belum tentu aman dikonsumsi secara terus-menerus. Karena tahu merupakan produk makanan yang rentan rusak maka seringkali pedagang tahu menambahkan pengawet seperti formalin agar lebih tahan lama (Puspitasari dan Hardijanto, 2014).

Beberapa faktor yang mendorong pedagang menggunakan bahan kimia

ilegal, yaitu pertama secara teknis bahan itu lebih praktis, efisien dibandingkan dengan merendam dalam air es. Kedua, kurangnya pengetahuan pelaku bisnis usaha tentang bahaya bahan kimia formalin. Praktik yang salah semacam ini dilakukan oleh produsen, pengelola pangan dan pedagang yang tidak bertanggung jawab dan tidak memperhatikan bahaya yang ditimbulkan, atau dapat juga karena ketidaktahuan produsen, pengelola pangan dan pedagang baik mengenai sifat-sifat maupun keamanan bahan kimia tersebut (Briliantono, 2006).

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan Suliana (2014) secara menyeluruh jumlah tahu yang mengandung formalin yang berasal dari pasar tradisional maupun pasar modern di Sidoarjo Jawa Timur adalah 65,90% tahu yang mengandung formalin. Hal ini juga didukung oleh penelitian Syarfaini dan Rusmin (2014), bahwa kandungan formalin pada tahu di pasar tradisional Kota Makassar 8 pasar sebagai sampel, dari 15 sampel (100%) tahu yaitu tidak aman dikonsumsi karena mengandung formalin ada 5 tahu dengan persentase sebesar 33.3% dan tahu yang aman dikonsumsi atau negatif mengandung formalin ada 10 tahu dengan persentase sebesar 66.7%. Penelitian juga dilakukan Ariani, Safutri, dan Musiam (2016), berdasarkan penelitian yang dilakukan dari 19 sampel tahu mentah pada pasar Kalindo Banjarmasin sebanyak 90% (9 dari 10 sampel tahu mentah) mengandung formalin, pada pasar Teluk Tiram Banjarmasin sebanyak 100% (4 dari 4 sampel tahu mentah) mengandung formalin dan pada pasar Telawang Banjarmasin 80% (4 dari 5 sampel tahu mentah) mengandung formalin.

Pada tahun 2017, Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) melakukan pengawasan keamanan mutu produk pangan untuk buka puasa/takjil di seluruh Indonesia, ditemukan sebanyak 192 atau 3,64% sampel mie, pempek dan tahu yang ada di kota Palembang, Semarang, Jakarta, dan Bandung positif mengandung formalin, dan juga ditemukan sebanyak 183 atau 3,16% sampel mie, tahu, otak-otak, dan pentol yang ada di kota Surabaya, Pekanbaru, dan Semarang positif mengandung boraks.

Pada tahun 2019, Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) melakukan kegiatan di Lingkungan Pasar Bogor, Kota Bogor. Terdapat dua kegiatan utama yaitu pengujian sampel dan pemberian informasi kepada masyarakat. Pengujian sampel dilakukan pada 10 sampel uji dan ditemukan 2 sampel positif

mengandung formalin, yaitu tahu sutra dan tahu kuning, sedangkan 8 sampel lainnya negatif pada seluruh uji.

Berdasarkan latar belakang tersebut penulis bertujuan melakukan penelitian tentang penggunaan formalin pada tahu sutra yang beredar di pasar tradisional Kota Malang.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana cara mengetahui adanya formalin pada tahu sutra yang beredar di pasar tradisional Kota Malang?

C. Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui adanya formalin pada tahu sutra yang beredar di pasar tradisional Kota Malang.

D. Manfaat Penelitian

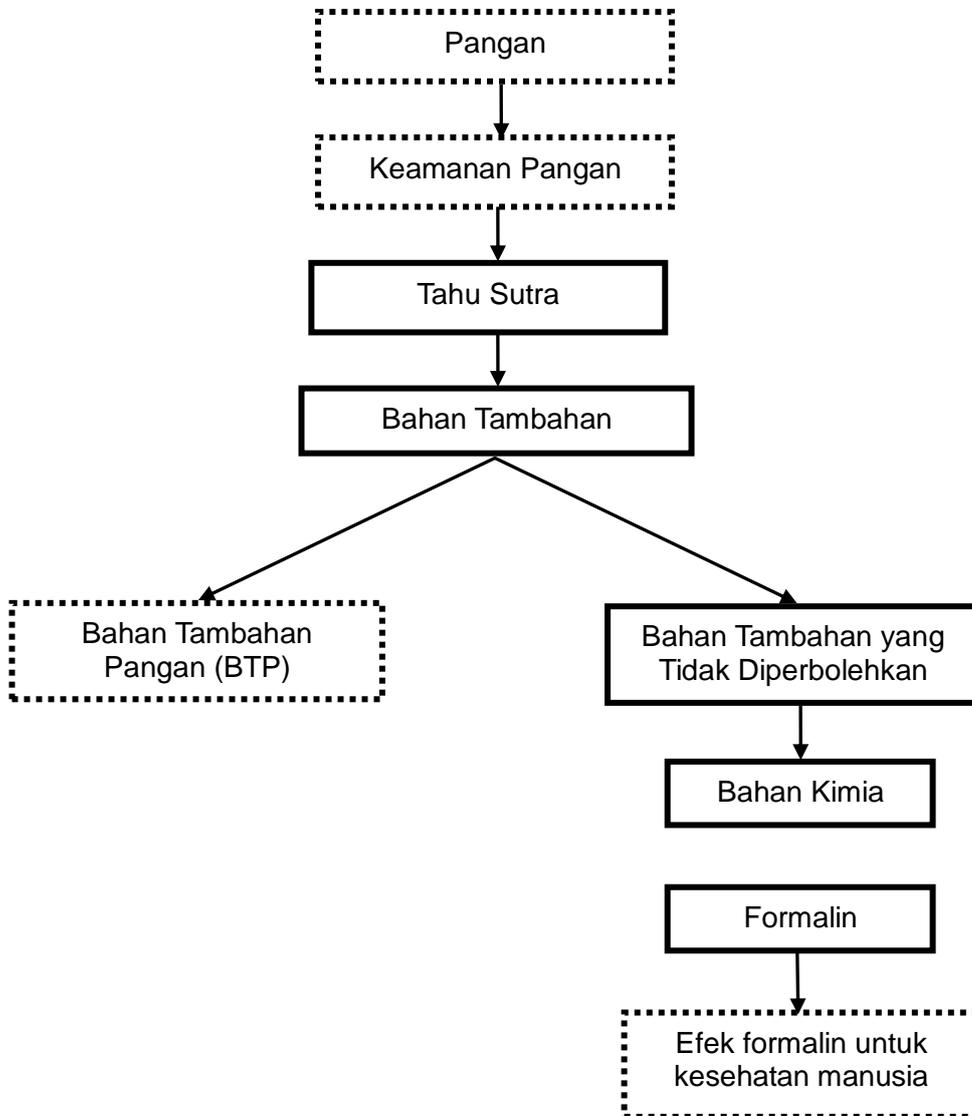
1. Manfaat Praktis

Dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang penggunaan formalin pada tahu sutra di pasar tradisional Kota Malang.

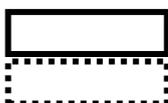
2. Manfaat Teoritis

Dapat dijadikan sebagai wawasan bagi pembaca mengenai bahan pengawet formalin pada tahu sutra di pasar tradisional Kota Malang.

E. Kerangka Pikir Penelitian



Keterangan:



: variabel yang di teliti

: variabel yang tidak di teliti