

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan salah satu Negara agraris yang memiliki tanah yang subur dan beriklim tropis. Sehingga penduduknya sebagian besar banyak yang bercocok tanam. Indonesia memiliki dua musim, yaitu musim penghujan dan musim kemarau, jadi dalam proses penanaman dapat diatur kapan musim tanam yang baik untuk tanaman pertanian. Salah satu tanaman yang banyak di tanam penduduk Indonesia ialah padi, jagung, ketela, sayur-sayuran, buah-buahan, kedelai, singkong dan banyak lagi (Rakhmawati *at al.*, 2020).

Kedelai merupakan salah satu tanaman polong-polongan sumber utama protein dan minyak nabati utama di dunia. Kedelai merupakan tanaman pangan utama terpenting setelah padi dan jagung. Peningkatan kebutuhan akan kedelai dapat dikaitkan dengan meningkatnya konsumsi masyarakat terhadap tahu dan tempe, serta untuk pasokan industri kecap. Tahu merupakan salah satu hasil olahan kedelai yang banyak mengandung protein, sehingga kandungan protein dalam tahu dapat menggantikan kebutuhan protein hewani. Tahu kuning ialah salah satu jenis tahu yang banyak beredar dimasyarakat. Kandungan protein dalam tahu, memang masih kalah dibandingkan lauk pauk hewani, seperti telur, daging dan ikan. Namun, dengan harga yang lebih murah, masyarakat cenderung lebih memilih mengkonsumsi tahu sebagai bahan makanan pengganti protein hewani untuk memenuhi kebutuhan gizi (Rakhmawati *at al.*, 2020).

Komposisi zat gizi dalam tahu cukup baik. Tahu mempunyai kadar protein sebesar 8-12%, sedangkan mutu proteinnya yang dinyatakan sebagai NPU (*Net Protein Utilization*) sebesar 65%. Tahu juga mempunyai daya cerna yang sangat tinggi karena serat dan karbohidrat yang bersifat larut dalam air sebagian besar terbuang pada proses pembuatannya. Dengan daya cerna sekitar 95%, tahu dapat

dikonsumsi dengan aman oleh semua golongan umur dari bayi hingga orang dewasa, termasuk orang yang mengalami gangguan pencernaan (Hasrudin *at al.*, 2020).

Bahan dasar tahu sendiri yaitu kedelai, air, dan bahan penggumpal. Pada tahu yang berwarna kuning, disebabkan karena air rendaman tahu diberi kunyit. Tahu dapat bertahan selama kurang lebih tiga hari dalam suhu kamar yaitu 25-30°C dan tanpa menggunakan bahan pengawet. Kandungan tahu yang kaya protein dan air menyebabkan tahu menjadi media yang cocok untuk tumbuhnya mikroba, sehingga tahu dapat cepat mengalami kerusakan. Karena tahu mudah rusak maka ada beberapa produsen menggunakan bahan pengawet kimia guna memperpanjang daya simpan dan untuk menghambat kerusakan pada tahu. Salah satu bahan pengawet yang sering digunakan yaitu bahan pengawet kimia formalin. Hal ini dikarenakan harga formalin jauh lebih murah dan mudah digunakan karena berbentuk larutan dibandingkan bahan pengawet lain (Krisnawati *at al.*, 2018).

Formalin merupakan salah satu bahan tambahan pangan yang dilarang oleh pemerintah. Pemakaian formalin oleh pedagang sebagai bahan pengawet makanan dapat disebabkan karena kurangnya informasi tentang bahaya pemakaian formalin, tingkat kesadaran kesehatan masyarakat yang masih rendah, harga formalin yang sangat murah dan lebih mudah untuk diperoleh serta efektif digunakan sebagai pengawet walaupun hanya dalam jumlah sedikit. Formalin adalah larutan yang tidak berwarna dan baunya sangat menusuk. Di dalam formalin terkandung sekitar 37% formaldehid dalam air. Formalin sering digunakan sebagai bahan desinfektan, bahan insektisida, bahan baku industri plastik dan digunakan juga pada berbagai macam industri seperti industri tekstil, farmasi, kosmetika serta digunakan untuk mengawetkan mayat (Rahmawati, 2022).

Larangan penggunaan formalin sebagai Bahan Tambahan Pangan (BTP) telah tercantum dalam Permenkes RI No.033 tahun 2012, tentang bahan yang dilarang digunakan sebagai BTP. Penggunaan formalin menyebabkan keresahan dan kecemasan dimasyarakat mengingat efek samping konsumsi formalin dapat membahayakan kesehatan karena dapat mengakibatkan keracunan pada tubuh

manusia, penyakit yang akan ditimbulkan berupa *silent disease* yaitu penyakit yang efeknya akan dirasakan dalam jangka waktu lama, beberapa diantaranya adalah kanker, kehilangan daya ingat, insomnia, demam, depresi, kerusakan ginjal, nafsu makan berkurang, gangguan pencernaan, kebodohan, radang kulit, anemia, kejang-kejang, pingsan, koma bahkan kematian (Kiroh *at al.*, 2019).

Berdasarkan penelitian terdahulu yang dilakukan Lakuto *at al.*, (2017) tentang “Analisis Kandungan Formalin Pada Tahu Putih Di Pasar Bersehati Kota Manado” dari 14 sampel tahu, 13 tahu positif mengandung formalin. Penelitian Hasrudin *at al.*, (2020) yang berjudul “Analisa Kualitatif dan Kuantitatif Kandungan Formalin pada Tahu yang Diperdagangkan di Pasar Sentral Kota dan Pasar Sentral Wua-Wua” dari 17 sampel terdapat 10 sampel yang positif menggunakan formalin. Kadar formalin tertinggi yaitu 81,1 mg/g sedangkan terendah yaitu 47 mg/g. Berbeda halnya dengan penelitian yang dilakukan Rosita (2022) tentang “Uji formalin pada Tahu yang Diperdagangkan di Ciputat Tangerang Selatan” dari 40 sampel tahu, 26 sampel positif mengandung formalin.

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “Analisa Kandungan Formalin pada Tahu Kuning diperjualbelikan di Pasar Johor Karya Wisata Kota Medan”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka peneliti merumuskan “Apakah Tahu Kuning yang diperjualbelikan di Pasar Johor Karya Wisata Kota Medan Mengandung Formalin?”.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Untuk mengetahui ada atau tidaknya kandungan formalin pada tahu kuning yang diperjualbelikan di Pasar Johor Karya Wisata Kota Medan.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

- a. Menambah wawasan, ilmu pengetahuan dan pengalaman tentang menganalisa ada atau tidaknya formalin pada tahu.
- b. Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi referensi bahan untuk penelitian lebih lanjut mengenai penggunaan zat tambahan formalin pada tahu.
- c. Memberikan informasi kepada pembaca mengenai keamanan mengkonsumsi tahu serta bahaya bagi kesehatan yang dapat ditimbulkan.