

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Menurut UNDANG UNDANG NO 36 TAHUN 2009 yang menyebutkan bahwa kesehatan adalah keadaan sehat, baik secara fisik, mental, spiritual, maupun sosial yang memungkinkan setiap orang untuk hidup produktif secara sosial dan ekonomis.

Menurut PERATURAN MENTERI KESEHATAN (PERMENKES) NO.033 TAHUN 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan, Bahan Tambahan Pangan yang selanjutnya disingkat BTP adalah bahan yang ditambahkan kedalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah.

Formalin termasuk dalam daftar bahan tambahan kimia yang dilarang digunakan (Kurniawati dalam Cahyadi, 2012). Faktor utama penyebab penggunaan formalin pada makanan adalah tingkat pengetahuan konsumen yang rendah mengenai bahan pengawet, daya awet makanan yang dihasilkan lebih bagus, harga murah, tanpa peduli bahaya yang dapat ditimbulkan. Hal tersebut ditunjang oleh perilaku konsumen yang cenderung membeli makanan dengan harga murah tanpa mengindahkan kualitas. Sulitnya membedakan makanan biasa dengan makanan dengan penambahan formalin, juga menjadi salah satu pendorong perilaku konsumen tersebut. Deteksi formalin secara akurat hanya dapat dilakukan di laboratorium dengan menggunakan bahan-bahan kimia, yaitu melalui uji formalin. (Cahyadi, 2012).

Di Indonesia, Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang dilarang penggunaannya dalam makanan menurut PERATURAN MENTERI KESEHATAN (MENKES) RI NO. 033 TAHUN 2012 adalah asam borat atau boraks, asam salisilat, diethylpyrocarbonate, dulcin, potassium chlorate, chloramphenicol, minyak sayur terbrominasi, nitrofurazon, dan formaldehid. Pasal 76 UU Pangan No. 18 Tahun 2012 mencantumkan sanksi administratif

pada setiap orang yang melakukan produksi pangan menggunakan BTP yang dilarang berupa denda, penghentian sementara dari kegiatan, produksi, dan/atau peredaran, penarikan pangan dari peredaran oleh produsen, ganti rugi, dan/atau pencabutan izin. Pidana penjara paling lama 5 (lima) tahun atau denda paling banyak Rp 10.000.000.000,00 (sepuluh miliar rupiah).

Tahu memiliki kandungan air, lemak dan protein yang cukup tinggi sehingga menyebabkan tahu cepat busuk. Daya simpan tahu di dalam suhu ruang dan tanpa kemasan hanya 1-2 hari. Hal tersebut mengakibatkan beberapa produsen ada yang menggunakan bahan tambahan (kimia dan alami) untuk mengawetkan tahu.

Dinas Kesehatan dan Balai Besar pengawasan Obat dan makanan (BPOM) Kota Medan perlu meningkatkan pemantauan dan pengawasan terhadap berbagai bahan pangan khususnya tahu. Perlu dilakukan sosialisasi kepada masyarakat mengenai ciri-ciri tahu yang mengandung formaldehid, sehingga masyarakat lebih berhati-hati memilih jenis bahan pangan yang mungkin mengandung zat kimia berbahaya. Perlu dilakukan sosialisasi kepada produsen dan penjual tahu mengenai bahaya penggunaan formaldehid atau bahan kimia lainnya untuk pengawetan bahan pangan. Selain itu perlu adanya tindakan tegas bagi produsen yang menggunakan bahan kimia berbahaya sebagai pengawet. Diharapkan kepada peneliti lain yang ingin melakukan penelitian yang sama, agar melakukan pengamatan ciri fisik terhadap sampel tahu yang diuji.

Dari uraian diatas penulis tertarik melakukan penelitian "Studi Identifikasi Formalin Pada Tahu Menggunakan Spektrofotometer Uv-Vis "Berdasarkan studi literature dengan mencari data yang ada pada kepustakaan, artikel-artikel , internet dan semua informasi yang ada.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah terdapat tahu pada formalin menggunakan spektrofotometer Uv-vis

1.3 Batasan Masalah

Penelitian ini dibatasi hanya untuk mengidentifikasi formalin pada tahu.

1.4 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui kandungan formalin pada tahu.

1.5 Manfaat Penelitian

- Untuk memberi informasi kepada masyarakat dan melindungi kesehatan masyarakat dari zat pengawet berbahaya yang digunakan sebagai pengawet makanan yaitu formalin pada tahu.
- Untuk menambah referensi dan bermanfaat sebagai sarana pembelajaran bagi peneliti selanjutnya