

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kesehatan merupakan faktor utama sebagai penunjang bagi setiap orang untuk dapat melakukan aktifitasnya. Dimana tujuan pembangunan kesehatan menuju Indonesia sehat adalah meningkatkan kesadaran, kemauan, dan kemampuan hidup agar terwujud derajat kesehatan masyarakat yang optimal. Salah satu penunjang kesehatan itu sendiri yakni kebutuhan pangan, dimana masing-masing orang membutuhkan makanan yang sehat dan aman (Anonim, 1999).

Dalam undang-undang RI No 7 tahun 1996 menyatakan bahwa keamanan pangan sebagai kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia (Anonim, 1996). Dimana pencemaran tersebut dapat dijumpai pada makanan yang mengandung bahan pengawet.

Formaldehid suatu gas tak berwarna, mudah larut dalam air. Larutan 40% dalam air dinamakan formalin yang digunakan dalam pengawetan cairan dan jaringan. Formaldehid juga digunakan dalam pembuatan resin sintetik (Petrucci, 1987).

Menurut Efendi (2004), formalin adalah larutan Formaldehid (30-40%) dalam air dan merupakan anggota paling sederhana dan kelompok aldehid dengan rumus kimia CH_2O . Formalin merupakan antiseptik untuk membunuh bakteri dan kapang, dalam konsentrasi rendah 2%-8%, terutama digunakan untuk menyucihamakan peralatan kedokteran, atau untuk mengawetkan mayat dan spesimen biologi lainnya. Menurut Muchtadi (2005), bila tahu direndam dalam larutan formalin 2% selama 3 menit dapat memperpanjang daya tahan

simpannya pada suhu ruang selama 4-5 hari. Sedangkan tahu kontrol hanya bertahan 1-2 hari dengan cara direndam dalam air (Cahyadi, 2008).

Tahu merupakan produk makanan yang memiliki masa simpan yang sangat singkat sehingga ada keinginan dari para produsen menambahkan pengawet agar produknya dapat bertahan lebih lama dalam penyimpanan, untuk mengurangi resiko kerugian seandainya belum sempat terjual. Dengan pemakaian pengawet yang di izinkan seperti natrium benzoat misalnya akan berpengaruh pada rasa dari tahu menjadi agak asam, sehingga tidak disukai oleh konsumen. Maka ada kecenderungan para produsen akan kembali menggunakan formalin. Formalin juga dapat membuat permukaan tahu menjadi lebih keras sehingga tidak mudah hancur pada saat pengangkutan.

Seperti kita ketahui, tahu bersifat mudah rusak (busuk). Disimpan pada kondisi biasa (suhu ruang) daya tahannya rata-rata 1–2 hari saja. Setelah lebih dari batas tersebut rasanya menjadi asam lalu berangsur-angsur busuk, sehingga tidak layak dikonsumsi lagi. Akibatnya banyak usaha yang dilakukan produsen tahu untuk mengawetkannya, termasuk menggunakan bahan pengawet yang dilarang, misalnya formalin.

Penyebab mengapa tahu mudah rusak adalah kadar air dan protein tahu tinggi, masing-masing 86 persen dan 8–12 persen. Disamping kandungan lemak 4.8 persen dan karbohidrat 1.6 persen. Kondisi ini mudah mengundang tumbuhnya jasad renik pembusuk, terutama bakteri (Koswara, 2011)

Berdasarkan hal tersebut maka dilakukan penelitian untuk mengetahui apakah tahu yang beredar di Gorontalo mengandung formalin.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dalam latar belakang maka dapat dirumuskan permasalahannya sebagai berikut: Apakah tahu yang beredar di Gorontalo mengandung formalin?

1.3 Tujuan

Untuk mengetahui apakah tahu yang beredar di Gorontalo mengandung formalin.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi masyarakat memberikan informasi tentang ada atau tidaknya penggunaan formalin pada produsen tahu di Gorontalo dan bahaya dalam penggunaan formalin bagi tubuh dan masyarakat lebih mewaspadaikan dalam penggunaan bahan pangan yang dapat berbahaya bagi kesehatan.
2. Bagi instansi sebagai bahan acuan bagi peneliti selanjutnya.
3. Bagi peneliti menambah khasanah ilmu pengetahuan yang bermanfaat.