

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukan sebagai bahan makanan maupun minuman bagi konsumsi manusia (Badan POM, 2004). Dalam hal ini makanan digunakan sebagai sumber energi dan berbagai zat gizi untuk mendukung hidup manusia. Tetapi makanan juga dapat menjadi unsur pengganggu kesehatan manusia, berupa unsur yang secara alamiah telah menjadi bagian dari makanan maupun unsur yang masuk kedalam makanan dengan cara tertentu. Secara umum bahaya yang timbul dari makanan sering disebut sebagai keracunan makanan (Effendi, 2012).

Makanan merupakan kebutuhan dan hak dasar manusia. Namun saat ini tujuan mengkonsumsi makanan bukan lagi sekedar mengatasi rasa lapar, tetapi semakin kompleks. Oleh karena itu, penyediaan makanan tidak hanya menyangkut jumlahnya, tetapi juga keamanannya. Aspek keamanan makanan sangat penting karena berkaitan erat dengan kesehatan masyarakat (Badan POM, 2003).

Meningkatnya pengetahuan dan kesadaran terhadap kesehatan makanan yang dikonsumsi, keamanan makanan merupakan persyaratan utama yang harus dimiliki oleh setiap produksi yang beredar dipasaran, antara lain harus bebas dari bahan tambahan pangan (BTP).

Sejak pertengahan abad ke 20 ini, peranan bahan tambahan pangan (BTP) khususnya bahan pengawet menjadi semakin penting sejalan dengan kemajuan teknologi produksi bahan tambahan pangan sintesis. Banyaknya bahan tambahan pangan dalam bentuk lebih murni dan tersedia secara komersil dengan harga yang relatif murah akan mendorong meningkatnya pemakaian bahan tambahan pangan yang berarti meningkatkan konsumsi bahan tersebut bagi setiap individu (Cahyadi, 2009).

Penggunaan bahan tambahan pangan pada makanan perlu mendapatkan perhatian khusus, baik oleh produsen dan konsumen. Dampak penggunaannya dapat berakibat positif maupun negatif untuk masyarakat (Cahyadi, 2009). Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 942/Menkes/SK/VII/2003 dijelaskan pada pasal 6 yakni penggunaan bahan tambahan pangan yang digunakan dalam mengelola makanan harus sesuai dengan ketentuan perundang-undangan yang berlaku. Salah satunya yaitu penggunaan bahan tambahan pangan yang dilarang oleh pemerintah, yakni penggunaan formalin pada makanan tahu.

Tahu merupakan salah satu bahan makanan yang terbuat dari kacang kedelai yang mempunyai nilai gizi seperti protein, lemak, vitamin dan mineral dalam jumlah yang cukup tinggi. Selain memiliki kelebihan, tahu juga mempunyai kelemahan, yaitu kandungan airnya yang tinggi sehingga mudah rusak atau basi karena mudah ditumbuhi mikroba. Untuk memperpanjang masa penyimpanannya, kebanyakan para pedagang tahu yang ada di Indonesia menambahkan formalin sebagai bahan pengawet.

Para pedagang tahu menggunakan formalin sebagai bahan pengawet karena mengingat tahu merupakan salah satu makanan yang memiliki kadar protein yang sangat tinggi sehingga makanan tahu tersebut tidak tahan lama, cepat hancur, mudah busuk, dan juga harga kedelai sebagai bahan baku pembuatan tahu terus mengalami peningkatan sehingga harga tahu yang dijual dari para industri tahu ke para pedagang-pedagang di pasaran cukup mahal. Oleh karena itu pedagang tahu sering melakukan kecurangan dengan menambahkan bahan pengawet formalin, apabila tahu tersebut tidak laku dalam sehari, maka dapat disimpan hingga beberapa hari. Hal ini yang mengakibatkan para pedagang tidak mau rugi.

Para pedagang biasanya membubuhkan formalin dengan kadar minimal, sehingga konsumen pada umumnya bingung ketika harus membedakan tahu yang mengandung formalin dan yang tidak mengandung formalin karena hanya dibubuhi sedikit formalin, sehingga bau formalin tidak tercium (Nur'an, 2011).

Formalin merupakan bahan kimia yang penggunaannya dilarang untuk produk makanan (Nuryasin,2006). Formalin adalah nama dagang larutan *formaldehyd* dalam air dengan kadar 30-40%. Di pasaran formalin dapat diperoleh dalam bentuk sudah diencerkan, yaitu dengan kadar formaldehydnya 40, 30, 20 dan 10 %,serta dalam bentuk tablet yang beratnya masing-masing sekitar 5 gram. Formalin ini biasanya digunakan sebagai bahan baku industri lem, plywood dan resin, pembersih lantai, kapal, gudang, pembasmi lalat dan serangga lainnya. Larutan dari formalin sering dipakai membalsem atau mematikan bakteri serta mengawetkan mayat (Charolina,2005). Tetapi formalin

telah disalahgunakan untuk mengawetkan makanan. Padahal formalin telah dilarang penggunaannya sebagai bahan tambahan pangan untuk pengawet, secara resmi pada Oktober 1988. Namun, yang namanya orang yang tidak bertanggung jawab, mereka tetap saja menggunakannya. Hal ini karena formalin harganya lebih murah dibandingkan dengan zat pengawet makanan yang tidak dilarang seperti natrium benzoat, penggunaannya cukup dengan jumlah yang sedikit, mudah digunakan karena berbentuk larutan (Wijaya, 2011).

Kesepakatan umum dari para kalangan ahli pangan, bahwa formalin tidak diperbolehkan untuk digunakan sebagai bahan pengawet makanan walaupun hanya sedikit, karena tergolong zat karsinogen. Apabila terdapat pada makanan, maka dapat menyebabkan muntah, diare bercampur darah, kencing bercampur darah, dan kematian yang disebabkan adanya kegagalan peredaran darah (Widiarnako, 2000).

Berdasarkan pengujian yang dilakukan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Jakarta pada tahun 2005 terdapat 98 sampel makanan positif mengandung formalin, diantaranya adalah tahu, ikan asin, mie basah, ayam potong yang dijual dipasaran. Khusus makanan olahan seperti tahu menduduki peringkat pertama dengan presentase 75,5% mengandung formalin (Dir. Jen POM, 2003).

Pada tahun 2010 Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) Provinsi Gorontalo menemukan makanan tahu yang tidak memenuhi syarat keamanan karena mengandung formalin. Menurut hasil wawancara yang didapatkan dari salah satu pegawai Dinas Kesehatan Kota Gorontalo, kandungan

formalin yang mereka temukan terdapat pada makanan tahu yang dijual di pasar-pasar.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Tjiptaningdyah (2012) “Studi Keamanan Pangan Pada Tahu yang Dijual di Pasar Tradisional Sidoarjo (Kajian dari kandungan Formalin)”’ dimana dari 20 sampel makanan tahu yang diteliti, diperoleh hasil bahwa 13 sampel makanan tahu yang dijual oleh para pedagang tersebut mengandung formalin (TMS).

Di Pasar Sentral Kota Gorontalo sering dijumpai para pedagang yang menjual bahan makanan dan minuman, salah satunya adalah pedagang tahu. Berdasarkan observasi awal yang dilakukan jumlah penjual tahu yang ada di Pasar Sentral Kota Gorontalo ada 12 Penjual dengan menempati tempat yang berdekat-dekatan. Tahu yang dijual dipasar sentral diduga mengandung formalin, sebab berdasarkan hasil wawancara yang didapatkan dari salah seorang penjual, bahwa dalam sehari itu tidak semua makanan tahu langsung habis terjual. Hal ini dikarenakan banyak penjual tahu yang berjualan dipasar tersebut dan sesuai dengan hasil pengamatan yang dilakukan, bahwa makanan tahu tersebut berbentuk padat dan keras sehingga tidak mudah hancur apabila disentuh.

Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “*Identifikasi Kandungan Formalin Pada Tahu yang dijual Di Pasar Sentral Kota Gorontalo Tahun 2013*”.

1.2 Identifikasi Masalah

1. Pengetahuan masyarakat masih kurang terhadap makanan tahu yang aman dan baik untuk dikonsumsi.
2. Pada tahun 2010 BPOM Provinsi Gorontalo menemukan makanan tahu yang mengandung formalin.
3. Formalin tidak diperbolehkan untuk digunakan sebagai pengawet makanan karena sangat berbahaya pada kesehatan yang dapat menyebabkan kanker.
4. Pasar Sentral Kota Gorontalo merupakan pusat pasar yang menyediakan berbagai macam kebutuhan pokok sehari-hari diantaranya adalah makanan tahu, oleh karena itu perlu dilakukan pengujian kandungan formalin terhadap semua makanan tahu yang dijual oleh para pedagang tersebut.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Apakah terdapat kandungan formalin pada tahu yang dijual di Pasar Sentral Kota Gorontalo?”

1.4 Tujuan Penelitian

1.4.1 Tujuan Umum

Untuk mengidentifikasi kandungan formalin pada tahu yang dijual di Pasar Sentral Kota Gorontalo.

1.4.2 Tujuan Khusus

Untuk mengetahui ada tidaknya kandungan formalin pada tahu yang dijual di Pasar Sentral Kota Gorontalo.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini bisa dijadikan sebagai sumber pengetahuan maupun informasi mengenai Bahan Tambah Pangan (BTP) yang berbahaya dan dilarang untuk ditambahkan kedalam makanan.

1.5.2 Manfaat Praktis

1. Bagi instansi terkait, yaitu BPOM Provinsi Gorontalo agar lebih meningkatkan pembinaan kepada pedagang tahu seperti penyuluhan tentang bahan tambahan pangan yang dilarang dan diizinkan untuk digunakan dalam makanan.
2. Bagi masyarakat, diharapkan penelitian ini dapat menjadi bahan informasi apabila tahu yang dikonsumsi mengandung formalin sangat berbahaya terhadap kesehatan.
3. Bagi Peneliti, penelitian ini merupakan suatu pengalaman yang sangat berharga dalam mengaplikasikan ilmu yang telah didapat dan menambah wawasan pengetahuan.
4. Bagi penjual, diharapkan dapat memperhatikan bahaya dari penggunaan bahan tambahan makanan seperti formalin, karena formalin dapat menyebabkan keracunan terhadap kesehatan.