

ANALISIS KANDUNGAN FORMALIN PADA TAHU PUTIH DI PASAR TRADISIONAL PRAWIROTAMAN, DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

Dini Ayu¹, Mitsalina Fildzah Arifah²

INTISARI

Latar Belakang: Tahu adalah makanan nabati dari air kedelai yang populer di Indonesia karena murah, praktis, dan kaya protein. Tahu putih memiliki kadar air tinggi sekitar 85% yang rentan rusak, sehingga beberapa penjual menambahkan formalin sebagai pengawet. Formalin merupakan bahan pangan (BTP) berbahaya bagi kesehatan dan dilarang dalam makanan oleh Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Tahu putih mengandung formalin sering ditemukan di pasar tradisional lain di Indonesia, karena beberapa tahu yang dijual tidak memiliki Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT).

Tujuan Penelitian: Penelitian ini bertujuan mengetahui keberadaan formalin pada tahu putih di Pasar Tradisional Prawirotaman.

Metode Penelitian: Penelitian non-eksperimental (deskriptif) dengan metode kualitatif dan metode kuantitatif. Penelitian ini bertujuan untuk mendeteksi formalin terhadap tahu yang dijual di Pasar Tradisional Prawirotaman. Penelitian ini mengidentifikasi formalin pada tahu dengan uji organoleptis dan uji kualitatif untuk mengamati perubahan warna akibat adanya formalin serta uji kuantitatif untuk penetapan kadar formalin pada tahu dengan metode Spektrofotometri UV-Visibel.

Hasil Penelitian: Hasil penelitian menunjukkan bahwa 8 sampel tahu dari pedagang berbeda di Pasar Tradisional Prawirotaman mengalami perubahan bau, tekstur, dan warna selama 3 hari secara organoleptis. Hasil uji kualitatif menunjukkan bahwa tahu yang diuji tidak mengandung formalin berdasarkan hasil keempat pereaksi Schiff, KMnO_4 , Fehling A dan Fehling B, asam kromatofat dan hasil *scanning* panjang gelombang. Sehingga analisis tidak dilanjutkan secara kuantitatif.

Kesimpulan: Hasil analisis formalin menunjukkan bahwa 8 sampel tahu dari 8 pedagang di Pasar Tradisional Prawirotaman tidak mengandung formalin.

Kata Kunci: Formalin, Pasar Tradisional, Tahu Putih, Yogyakarta

¹Mahasiswa Farmasi Universitas Jenderal Achmad Yani Yogyakarta

²Dosen Farmasi Universitas Jenderal Achmad Yani Yogyakarta

FORMALDEHYDE CONTENT ANALYSIS OF WHITE TOFU IN PRAWIROTAMAN TRADITIONAL MARKET, SPECIAL REGION OF YOGYAKARTA

Dini Ayu¹, Mitsalina Fildzah Arifah²

ABSTRACT

Background: Tofu is a vegetable food made from soybean water that is popular in Indonesia because it is cheap, practical, and rich in protein. White tofu has a high water content of around 85% which destroys it easily, so some sellers add formaldehyde as a preservative. Formaldehyde is a harmful preservative for health and is prohibited in food by the Regulation of the Minister of Health of Indonesia. White tofu containing formaldehyde has been found in other traditional markets in Indonesia because several tofu don't have a home industry license.

Objectives: This study aims to determine the presence of formaldehyde in white tofu at the Prawirotaman Traditional Market in Yogyakarta.

Methods: This research was non-experimental (descriptive) with qualitative and quantitative methods to detect formaldehyde in tofu at Prawirotaman Traditional Market. This study identified tofu with organoleptic tests, qualitative tests to observe color changes in the presence of formaldehyde, and quantitative tests to determine formaldehyde content in tofu using the UV-visible spectrophotometry method.

Results: The results showed that 8 tofu samples from different sellers at the Prawirotaman Traditional Market had changed its odor, texture, and color over three days by organoleptic test. The qualitative result showed that samples did not contain formaldehyde with the four reagents, including Schiff, KMnO₄, Fehling A, and Fehling B, chromotropic acid, and wavelength scanning. Thereafter, quantitative tests were not carried out.

Conclusion: The results of the formaldehyde analysis showed that all tofu samples from Prawirotaman Traditional Market did not contain formaldehyde.

Keywords: Formalin, Traditional Market, White Tofu, Yogyakarta

¹Pharmacy Student of Universitas Jenderal Achmad Yani Yogyakarta

²Pharmacy Lecturer of Universitas Jenderal Achmad Yani Yogyakarta