

IDENTIFIKASI FORMALIN DALAM TAHU PUTIH MENTAH DI PASAR TRADISIONAL KABUPATEN GUNUNGKIDUL

Rara Febria Tamaswari¹, Mitsalina Fildzah Arifah²

INTISARI

Latar Belakang: Tahu putih adalah produk protein yang berbahan dasar kedelai yang difermentasi untuk memenuhi kebutuhan. Tahu memiliki daya tahan pendek dalam jangka waktu sekitar 1-2 hari saja, sehingga penjual biasanya mensiasati tahu dapat awet dengan menambahkan bahan tambahan pangan yaitu formalin. Penggunaan formalin dapat membahayakan kesehatan, namun masih banyak terjadi suatu penyalahgunaan formalin sebagai pengawet makanan. Formalin merupakan bahan tambahan pangan yang penggunaannya dilarang pada makanan karena dapat menyebabkan gangguan kesehatan pada saluran pencernaan atau terakumulasi dalam tubuh dapat menjadi senyawa karsinogen.

Tujuan Penelitian: Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi kadar formalin yang terdapat pada tahu putih yang dijual di pasar tradisional Kabupaten Gunungkidul secara kualitatif.

Metode Penelitian: Penelitian ini dilakukan dengan metode deskriptif non eksperimental. Sampel tahu putih diambil secara sampling acak pada lima pasar tradisional Kabupaten Gunung Kidul dengan dilakukan analisis secara kualitatif dan kuantitatif. Uji kualitatif dipilih dengan pereaksi Schiff, Fehling, KMnO₄, dan asam kromatofat dan *scanning* panjang gelombang.

Hasil Penelitian: Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 15 sampel tahu dari 5 pasar tradisional tidak mengandung formalin secara uji kualitatif dengan keempat pereaksi dan *scanning* panjang gelombang, sehingga diketahui tahu yang beredar di pasar tradisional Kabupaten Gunungkidul aman untuk dikonsumsi masyarakat.

Kesimpulan: Hasil analisis uji kualitatif formalin pada lima pasar tradisional Kabupaten Gunungkidul dengan 15 sampel tahu putih tidak ditemukan sampel yang positif mengandung formalin.

Kata Kunci: Tahu putih, Formalin, Pasar Tradisional, Gunungkidul

¹Mahasiswa Farmasi Universitas Jenderal Achmad Yani Yogyakarta

²Dosen Farmasi Universitas Jenderal Achmad Yani Yogyakarta

IDENTIFICATION OF FORMALIN IN WHITE TOFU IN THE TRADITIONAL MARKET OF GUNUNGKIDUL DISTRICT

Rara Febria Tamaswari¹, Mitsalina Fildzah Arifah²

ABSTRACT

Background: White tofu is a protein product made from fermented soybeans to meet needs. Tofu has a short shelf life of about 1-2 days, so sellers usually add food additives to tofu, namely formaldehyde. The use of formaldehyde can be harmful to health, but there is still a lot of misuse of formalin as a food preservative. Formaldehyde is a food additive whose use is prohibited in food because it can cause health problems in the digestive tract or accumulate a carcinogenic compound in the body.

Research Objective: This study identified qualitatively formaldehyde in tofu in Traditional Markets in Gunungkidul District.

Research Method: This study was selected using a non-experimental descriptive method. White tofu samples were taken by random sampling at five Traditional Markets in Gunungkidul District with qualitative and quantitative analysis. Qualitative tests were selected with Schiff, Fehling, KMnO₄, and chromotrophic acid reagents and wavelength scanning.

Research Results: The results showed that 15 tofu samples from 5 traditional markets were not found formaldehyde based on qualitative tests with four reagents and wavelength scanning. In conclusion, the white tofu in the Traditional Markets of Gunungkidul District is safe for public consumption.

Conclusion: The results of the qualitative test formalin analysis in five Traditional Markets of Gunungkidul District with 15 white tofu samples didn't find any samples that tested positive for formaldehyde.

Keywords: White Tofu, Formaldehyde Level, Traditional Market, Gunungkidul

¹Student of Pharmacy Universitas Jenderal Achmad Yani Yogyakarta

²Lecturer of Pharmacy Universitas Jenderal Achmad Yani Yogyakarta