

ABSTRACT

Background: One food that Indonesians really like is tofu. However, there are also tofu sellers who add BTP (Food Additives) to the process of making the tofu they sell. Formalin is one of the BTPs most often used because of its ability to preserve food. Despite its many positive properties, its use as a BTP in food has been banned by the National Health and Safety Act. Consumers' lack of attention in choosing snacks can endanger their own health. Therefore, the use of formaldehyde in tofu must be identified.

Objective: To find out whether there is formaldehyde content in tofu at Angso Duo Market, Jambi City.

Methods: This type of research is descriptive with a qualitative laboratory approach, samples were taken from fixed sauce meatball stalls and cart meatball stalls in Kota Baru sub-district, Jambi City, then observations were made on the characteristics of the meatballs and tests for the formalin content of the meatballs were carried out using the principle of colorimetric testing with the help of formalin test kit

Results: Of the 84 tofu samples that were examined at the Angso Duo Market, Jambi City, it was found that there was formaldehyde content in 3 of the tofu samples that were sold and the characteristics including color, aroma and texture were in the abnormal category.

Conclusion: Formalin content was found in 3 of the 84 tofu samples studied.

Keywords: tofu, formalin, characteristics, identification of formalin

ABSTRAK

Latar belakang: Salah satu makanan yang sangat disukai orang Indonesia adalah tahu. Namun demikian, beberapa penjual tahu menambahkan BTP (Bahan Tambahan Pangan) ke dalam proses pembuatan tahu yang mereka jual. Formalin adalah salah satu BTP yang paling sering digunakan karena kemampuan untuk mengawetkan makanan. Meskipun memiliki banyak sifat positif, penggunaannya sebagai BTP pada makanan telah dilarang oleh UU Kesehatan dan Keselamatan Nasional. Kurangnya perhatian konsumen saat memilih makanan ringan dapat membahayakan kesehatan mereka sendiri. Akibatnya, penggunaan formalin pada tahu harus diidentifikasi.

Tujuan: Untuk mengetahui apakah terdapat kandungan formalin pada tahu di Pasar Angso Duo Kota Jambi

Metode: Jenis penelitian ini adalah deskriptif dengan pendekatan laboratorium kualitatif, sampel diambil dari pedagang tahu yang ada di Pasar Angso Duo Kota Jambi yang kemudian dilakukan observasi terhadap karakteristik tahu serta dilakukan uji kandungan formalin pada tahu dengan menggunakan prinsip uji Kolorimetri dengan bantuan test kit formalin.

Hasil: Dari 84 sampel tahu yang telah diteliti di Pasar Angso Duo Kota Jambi, ditemukan adanya kandungan formalin pada 3 sampel tahu yang dijual dan karakteristik yang meliputi warna, aroma, dan tekstur berada dalam kategori tidak normal.

Kesimpulan: Ditemukan adanya kandungan formalin pada 3 dari 84 sampel tahu yang diteliti.

Kata kunci: tahu, formalin, karakteristik, identifikasi formalin