

PERBEDAAN KADAR FORMALIN PADA TAHU PUTIH DI TINGKAT PRODUSEN DAN PEDAGANG KOTA
SEMARANG TAHUN 2016

MISRINA ULIL AZIZA – 25010112120015

(2016 - Skripsi)

Penduduk Indonesia lebih banyak mengonsumsi protein nabati dibandingkan protein hewani. Protein nabati yang banyak dikonsumsi masyarakat adalah tahu dan tempe. Saat ini di pasaran banyak beredar tahu yang ditambahkan bahan pengawet berbahaya seperti formalin. Penambahan formalin pada tahu dapat dilakukan oleh produsen maupun pedagang. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbedaan kadar formalin pada tahu putih di tingkat produsen dan pedagang Kota Semarang. Penelitian ini adalah penelitian kuantitatif, dengan jenis observasional analitik menggunakan rancangan *cross-sectional*. Total sampel adalah 24 sampel tahu yang terdiri dari 5 tahu di tingkat produsen dan 19 tahu dari tingkat pedagang. Analisis hubungan pengetahuan sikap pedagang dengan keberadaan formalin pada tahu menggunakan *Fishers exact test*. Analisa sampel tahu secara kualitatif menggunakan uji asam kromatofat, apabila positif dilanjutkan analisa kuantitatif dengan metode spektrofotometri. Hasil uji laboratorium menyatakan bahwa semua sampel tahu di tingkat produsen tidak mengandung formalin dan 26% sampel tahu di tingkat pedagang positif mengandung formalin. Kadar formalin dalam sampel bervariasi antara 1,95-4989,05 ppm. Tahu dengan kandungan formalin positif terdapat pada pedagang dengan kategori pengetahuan kurang baik ($p\text{-value}= 0,011$). Tidak ada hubungan antara sikap pedagang dengan keberadaan formalin pada tahu ($p\text{-value}= 1,000$). Tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan sikap pedagang terhadap penggunaan formalin pada tahu ($p\text{-value}= 1,000$). Penyuluhan tentang bahaya formalin perlu dilakukan secara intensif dan menyeluruh kepada pelaku usaha. Masyarakat sebaiknya meningkatkan ketrampilan dalam memilih pangan yang aman.

Kata Kunci: formalin, tahu putih, produsen, pedagang, perilaku