

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Pentolan tahu merupakan makanan ringan yang umumnya terbuat dari tahu sebagai bahan dasarnya, dengan isian adonan daging yang melalui proses pengukusan dan penggorengan. Pentolan tahu menjadi salah satu inovasi makanan dari tahu yang menyajikan rasa enak dan gurih.

Seiring perkembangan zaman, banyak orang menemukan berbagai cara untuk mencari keuntungan yang besar terutama dalam hal berdagang. Sehingga, banyak pedagang makanan menggunakan cara yang salah dan tidak bertanggung jawab dengan menggunakan bahan kimia berbahaya dalam membuat makanan (Sugani dan Priandarani, 2010).

Bahan kimia yang biasanya ditambahkan seperti formalin. Pedagang sengaja pedagang sengaja menambahkan bahan kimia agar makanan bisa bertahan lama dan dapat merubah tampilan lebih menarik mengubah warna asli atau sifat makanan yang banyak digemari para konsumen dengan harga yang relatif murah (Aminah dan Himawan, 2009)

Formalin digunakan untuk pembalsem atau pengawet mayat, tetapi masyarakat sering menyalahgunakannya sebagai pengawet makan untuk mencegah kebusukan. Padahal dalam Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 tahun 2012 formalin adalah salah satu tambahan makanan yang dilarang. Formalin ( $\text{CH}_2\text{O}$ ) adalah suatu senyawa organik, dan merupakan larutan yang tidak berwarna, berbau tajam yang mengandung kurang lebih 37% *formaldehid* dalam

air yang biasanya ditambahkan *metanol* 10–15% yang berfungsi sebagai *stabilator* agar tidak terjadi polimerasi (Wijayanti dan Lukitasari, 2016).

Para pedagang pentolan tahu, banyak yang berjualan di sekolah-sekolah dan pusat kota Ternate. Namun karena pandemi, saat ini pedagang pentolan tahu ini lebih banyak terdapat di pusat kota Ternate. Harga jual pentolan tahu ini relatif murah yaitu Rp. 1.000, sehingga masyarakat selalu ingin mencoba jajanan yang dijual namun mereka tidak pernah memperhatikan kandungan makanan yang mereka makan. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian untuk mengidentifikasi kandungan formalin pada pentolan tahu di kota Ternate (studi kasus di Taman kota Ternate). Hal ini agar dapat memberikan jaminan keamanan pangan bagi konsumen di kota Ternate.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Umunya pedagang menyalahgunakan formalin sebagai bahan pengawet makanan. Potensi penyalahgunaan ini juga berpeluang pada jajanan pentolan tahu. Agar dapat memastikan perlu pengidentifikasi. Sehingga rumusan masalah dari penelitian ini adalah: Apakah ada penggunaan formalin pada jajanan pentolan tahu di Kota Ternate (studi kasus di Taman kota Ternate)?

## **1.3. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi penggunaan formalin pada jajanan pentolan tahu di Kota Ternate (studi kasus di Taman kota Ternate).

## **1.4. Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian ini adalah : Memberikan informasi kepada masyarakat tentang fakta penggunaan formalin pada jajanan pentolan tahu di Kota Ternate.