



**ANALISIS KANDUNGAN FORMALIN DALAM TAHU PUTIH YANG DIJUAL  
DI PASAR TRADISIONAL DAN SUPERMARKET  
DI WILAYAH KOTA JEMBER**

**SKRIPSI**

Oleh

**Shanty Nugrahiningtyas  
NIM 062110101011**

**BAGIAN KESEHATAN LINGKUNGAN DAN KESEHATAN KESELAMATAN KERJA  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS JEMBER  
2010**

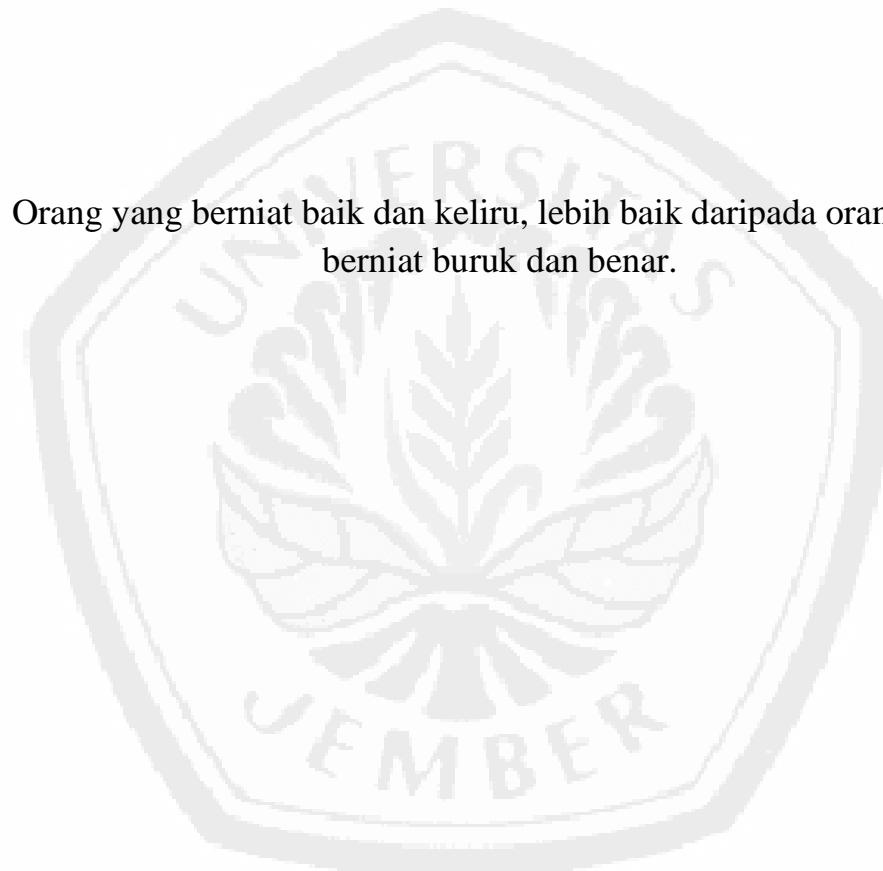
## **PERSEMBAHAN**

Dengan Penuh ucapan syukur alhamdulillah, saya dedikasikan karya ilmiah tertulis ini kepada:

1. Ayahanda ( Drs.EC.H Soetrisno ) dan Ibunda tercinta ( Dra.Hj Tri Mulyani ) yang telah membekalkanku, mencerahkan kasih sayang, dan selalu mendo'akanku dalam setiap langkah menuju sebuah kesuksesan hidup.
2. Kakak tersayang (Arie Purnomo,SE dan Nurhimatusyadiah,SE ) yang telah memberikan kasih sayang, do'a dan semangat dalam hidup.
3. Agama, Bangsa dan Almamater Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Jember yang kubanggakan.

## **MOTO**

Jangan berjalan diatas bumi dengan congkak, dibawahnya banyak orang  
yang lebih mulia darimu



Orang yang berniat baik dan keliru, lebih baik daripada orang yang  
berniat buruk dan benar.

---

Mustofa Bisri.2004. *Mutiara-Mutiara Benjol*.Surabaya: “Mata Air” Publishing

## **PERNYATAAN**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

nama : Shanty Nugrahiningtyas

NIM : 062110101011

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang berjudul ” *Analisis Kandungan Formalin Dalam Tahu Putih Yang Dijual Di Pasar Tradisional Dan Supermarket Di Wilayah Kota Jember*” adalah benar-benar hasil karya sendiri, kecuali kutipan yang sudah saya sebutkan sumbernya, belum pernah diajukan pada institusi manapun, dan bukan karya jiplakan. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak mana pun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata di kemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Jember, 5 Oktober 2010

Yang menyatakan,

Shanty Nugrahiningtyas  
NIM 062110101011

## **SKRIPSI**

### **ANALISIS KANDUNGAN FORMALIN DALAM TAHU PUTIH YANG DIJUAL DI PASAR TRADISIONAL DAN SUPERMARKET DI WILAYAH KOTA JEMBER**



Oleh

Shanty Nugrahiningtyas  
NIM 062110101011

#### **Pembimbing**

Dosen Pembimbing Utama : Khoiron, S.KM., M.Sc.

Dosen Pembimbing Anggota : Isa Ma'rufi, S.KM., M.Kes.

## **PENGESAHAN**

Skripsi berjudul *Analisis Kandungan Formalin Dalam Tahu Putih Yang Dijual Di Pasar Tradisional Dan Supermarket Di Wilayah Kota Jember* telah diuji dan disahkan oleh Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Jember pada:

Hari : Kamis  
tanggal : 21 Oktober 2010  
tempat : Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Jember

Tim Penguji

Ketua,

Drs. Husni Abdul Gani, M.S.  
NIP 19560810 198303 1 003

Anggota I

Khoiron, S.KM., M.Sc.  
NIP 19780315 200501 1 002

Sekretaris

Isa Ma'rufi, S.KM, M.Kes.  
NIP 19750914 200812 1 002

Anggota II

Erwan Widiyatmoko,ST  
NIP 19780205 200012 1 003

Mengesahkan

Dekan,

Drs. Husni Abdul Gani, M.S.  
NIP 19560810 198303 1 003

*Analysis of Formalin Content in White Tofu Sold in Traditional Markets and Supermarkets in Jember Regency Region*

Shanty Nugrahiningtyas

*Departement of Environmental Health and Occupational Safety Health  
Faculty of Public Health, Jember University*

**ABSTRACT**

*Formalin in food, especially tofu, impact health problems, so that it is needed to conduct a research on formalin content. This research is intended to obtain information on how well buyer buying tofu knew formalin content in tofu, whether there was formalin content and the difference of formalin content in tofu sold in traditional markets and supermarkets located in Jember downtown. This research is an observational research. Sampling method used in this research was Multistage Random Sampling in which there are several other methods, that is one-stage cluster random sampling to determine the number of tofu samples in every traditional market and Systematic Random Sampling to determine the number of samples of tofu buyers. The results showed that the amount of respondents' knowledge of formalin in tofu mostly included in the category of fair and that the number of tofu of 18 samples or 100% sold in traditional markets did not contain formalin, while for tofu sold in supermarket it was known that 2 samples or 25% contained formalin and the remaining 6 samples (75%) were free of formalin. Difference of formalin content in tofu sold in traditional markets and supermarkets on the basis of SPSS calculation to the level of significance of 5% was 0.027. This is because the significance value was <  $\alpha$ , then  $H_0$  was rejected, so that it can be said that there is significant difference in formalin content between tofu sold in Traditional Market and that sold in Supermarket.*

**Keywords:** formalin, tofu, traditional markets, supermarket

## RINGKASAN

**Analisis Kandungan Formalin Dalam Tahu Putih Yang Dijual Di Pasar Tradisional Dan Supermarket Di Wilayah Kota Jember;** Shanty Nugrahiningtyas, 062110101011; 87 halaman; Bagian Kesehatan Lingkungan dan Kesehatan Keselamatan Kerja Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Jember

Peranan Bahan Tambahan Makanan (BTM) khususnya bahan pengawet menjadi semakin penting sejalan dengan kemajuan teknologi produksi bahan makanan yang sintesis. Salah satu bahan tambahan makanan yang diizinkan digunakan pada makanan menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 722/Menkes/Per/IX/88 adalah bahan pengawet, dimana bahan pengawet ini dapat diartikan sebagai bahan tambahan makanan yang dapat mencegah atau menghambat fermentasi, pengasaman atau peruaian lain pada makanan yang disebabkan oleh pertumbuhan mikroba. Penggunaan pengawet dalam makanan harus tepat, baik jenis maupun dosisnya, tetapi pada saat ini masih banyak ditemukan penggunaan bahan pengawet yang dilarang untuk digunakan dalam makanan dan berbahaya bagi kesehatan misalnya boraks dan formalin. Formalin banyak disalahgunakan untuk mengawetkan makanan seperti tahu dan mie basah. Formalin sebenarnya merupakan bahan untuk mengawetkan mayat dan organ tubuh dan sangat berbahaya bagi kesehatan, oleh karena itu dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 722/Menkes/Per/IX/88 formalin merupakan salah satu bahan yang dilarang digunakan sebagai bahan tambahan makanan. Formalin tidak boleh digunakan sebagai pengawet makanan, sehingga tidak boleh ada residunya pada makanan. Pemakaian formalin pada makanan dapat menyebabkan keracunan pada manusia dengan gejala sulit menelan, sakit perut akut, muntah-muntah, berak berdarah, gangguan peredaran darah dan pada dosis yang tinggi dapat mengakibatkan kematian.

Salah satu bahan makanan sehari-hari yang mengandung formalin adalah tahu. Tahu merupakan salah satu makanan yang menyehatkan karena kandungan proteinnya yang tinggi serta mutunya setara dengan mutu protein hewani dengan NPU (*net protein utility*) yang cukup tinggi sekitar 65% serta daya cerna yang tinggi pula sekitar 85-98 persen. Selain memiliki kelebihan, tahu juga mempunyai kelemahan, yaitu kandungan airnya yang tinggi sehingga mudah rusak karena mudah ditumbuhi mikroba. Kerusakan tahu ini ditandai dengan adanya lendir di sekitar permukaan tahu, makin lama makin lembek dan warna berubah menjadi bening kecoklatan serta menimbulkan bau kurang sedap. Untuk memperpanjang masa simpan, kebanyakan industri tahu yang ada di Indonesia menambahkan pengawet. Bahan pengawet yang ditambahkan tidak terbatas pada pengawet yang diizinkan, tetapi banyak pengusaha yang nakal dengan menambahkan formalin. Hasil pemantauan yang dilakukan di kota-kota besar pada pasar tradisional dan swalayan, seperti di Hero, Superindo,

Carrefour, dan Diamond menunjukan pada tahu, dari 290 sampel 33,45% diantaranya juga masuk kategori mengandung bahan tambahan makanan yang dilarang. Menurut penelitian Alfian (2007), 62.85 % tahu putih yang beredar di pasar tradisional Sidoarjo mengandung formalin dan 37.15 % tidak mengandung formalin. Berpegang pada seluruh uraian tersebut, penulis bermaksud mengkaji mengenai kandungan formalin yang terkandung di dalam tahu yang dijual di pasar tradisional dan supermarket yang terdapat di wilayah kota Jember.

Penelitian ini merupakan jenis penelitian analitik *observasional* (pengamatan) karena penelitian ini selain mengambarkan bagaimana kandungan formalin pada tahu yang terdapat di pasar tetapi juga mengkaji perbedaan kandungan formalin pada tahu putih yang terdapat di pasar tradisional dan supermarket. Sebagai data penunjang diberikan kuisioner kepada pembeli tahu agar dapat mengetahui pengetahuan konsumen mengenai tahu berformalin. Untuk uji kandungan formalin yang terdapat pada tahu dilakukan uji laboratorium pada Laboratorium Analisia Pangan Politeknik Negeri Jember dengan menggunakan metode *Ferri klorida*. Pengumpulan data yang dilakukan pada penelitian ini menggunakan dua macam teknik yakni uji laboratorium dengan 26 sampel dan wawancara kepada pembeli tahu sebanyak 140 responden. Data yang terkumpul kemudian diolah dengan menggunakan dua cara. *Pertama* tebel frekuensi dan tabulasi silang digunakan untuk memberikan gambaran dan perbedaan tentang kandungan formalin yang dijual di pasar tradisional dan supermarket. *Kedua* untuk menguji proporsi perbedaan antara kandungan formalin pada pasar tradisional dan supermarket dilakukan dengan uji *Chi Square* dengan bantuan program SPSS versi 11.5. Interval kepercayaan yang digunakan adalah 95% atau *level of significance* 5% (0,05).

Pengetahuan responden tentang formalin dalam tahu mayoritas di pasar tradisional dan supermarket masuk kedalam kategori sedang yaitu sebesar 60,7% pada pasar tradisional dan sebesar 53,6% pada supermarket. Kandungan formalin dalam tahu putih yang dijual di pasar tradisional dan supermarket secara keseluruhan adalah sebanyak 92,3% (24 sampel) tahu yang terdapat di kota Jember ini tidak mengandung formalin serta 7,7% (2 sampel) tahu yang terdapat di kota Jember mengandung formalin. Untuk tahu yang dijual di sepuluh pasar tradisional 100% (18 sampel) tidak mengandung formalin, sedangkan tahu yang dijual di tiga supermarket di kota Jember terdapat 75% (6 sampel) tidak mengandung formalin dan 25% (2 sampel) tahu mengandung formalin. uji *Chi Square* untuk mengetahui perbedaan hasil analisis kandungan formalin dalam tahu yang dijual di Pasar Tradisional dan Supermarket didapatkan nilai signifikan sebesar 0,027 sehingga dapat dikatakan terdapat perbedaan yang signifikan antara kandungan formalin dalam tahu yang dijual di Pasar Tradisional dan Supermarket.

## **KATA PENGANTAR**

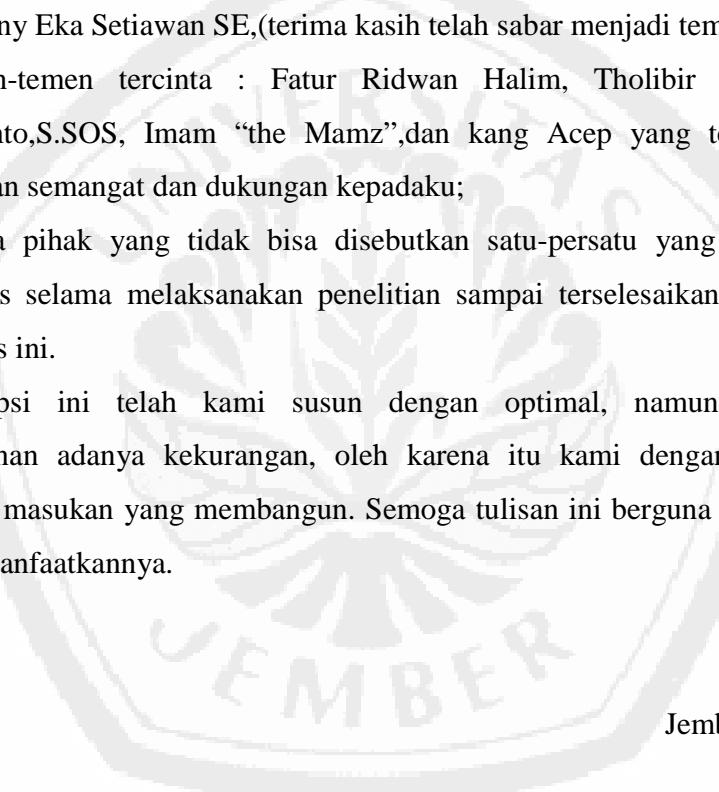
Puji syukur kami panjatkan kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga dapat terselesaikannya skripsi dengan judul *Analisis Kandungan Formalin Dalam Tahu Putih Yang Dijual Di Pasar Tradisional Dan Supermarket Di Wilayah Kota Jember*, sebagai salah satu persyaratan akademis dalam rangka menyelesaikan Program Pendidikan S-1 Kesehatan Masyarakat di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Jember.

Skripsi ini menjabarkan tentang gambaran umum pengetahuan pembeli terhadap kandungan formalin yang terkandung di dalam tahu putih dan kandungan formalin dalam tahu putih yang dijual di pasar tradisional dan supermarket di wilayah kota Jember.

Pada kesempatan ini kami menyampaikan terimakasih dan penghargaan setinggi-tingginya kepada Bapak Khoiron, S.KM., M.Sc. dan Bapak Isa Ma'rufi, S.KM.,M.Kes., selaku dosen pembimbing yang telah memberikan petunjuk, koreksi, serta saran hingga terwujudnya skripsi ini.

Terimakasih dan penghargaan kami sampaikan pula kepada yang terhormat:

1. Bapak Drs. Husni Abdul Gani, MS. selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat;
2. Ibu Anita Dewi P.S.,S.KM.,M.Sc. selaku Kepala Bagian Kesehatan Lingkungan dan Kesehatan Keselamatan Kerja;
3. Bapak Erwan Widiyatmoko, ST selaku dosen pengaji;
4. Bapak Drs.H.Moh. Hasi selaku Kepala Dinas Pasar Kabupaten Jember;
5. Bapak Drs. Bambang Heru Gunawan,MM. Selaku Kepala Tata Usaha Dinas Pasar Kabupaten Jember;
6. Bapak-Bapak Mantri Pasar Tradisional Di kota Jember yang telah memberikan informasi yang dibutuhkan oleh penulis dalam menyelesaikan skripsi ini;

- 
7. Bapak M.Djabir.S selaku teknisi Laboratorium Analisa Pangan Politeknik Negeri Jember;
  8. Ibunda Yuswati, S.Sos yang selalu memberikan semangat dan dukungan;
  9. Wahyu Agung Pradana (Gaston-ku) yang telah memberi kasih sayang, dukungan, dan kecerian dalam hidupku;
  10. Sahabat tersayangku : Reny Indaryani SKM., Murtianingrum Hariningtyas, Roys Alwanita, Kukuh Kurniawati SKM, Rizky Angeliya L, Riska Ayu Pramesti SE, dan Ony Eka Setiawan SE,(terima kasih telah sabar menjadi temanku selama ini);
  11. Temen-temen tercinta : Fatur Ridwan Halim, Tholibir Rifqi, mas Eko Wiyanto,S.SOS, Imam “the Mamz”,dan kang Acep yang telah memberikan bantuan semangat dan dukungan kepadaku;
  12. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu-persatu yang telah membantu penulis selama melaksanakan penelitian sampai terselesaiannya karya ilmiah tertulis ini.

Skripsi ini telah kami susun dengan optimal, namun tidak menutup kemungkinan adanya kekurangan, oleh karena itu kami dengan tangan terbuka menerima masukan yang membangun. Semoga tulisan ini berguna bagi semua pihak yang memanfaatkannya.

Jember, Oktober 2010

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL .....</b>	i
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	ii
<b>HALAMAN PERSEMPAHAN .....</b>	iii
<b>HALAMAN MOTTO .....</b>	iv
<b>HALAMAN PERNYATAAN .....</b>	v
<b>HALAMAN PEMBIMBINGAN.....</b>	vi
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	vii
<b>ABSTRACT .....</b>	viii
<b>RINGKASAN .....</b>	x
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	xi
<b>DAFTAR ISI.....</b>	xiii
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	xvi
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	xviii
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	xix
<b>DAFTAR SINGKATAN.....</b>	xx
<b>DAFTAR ARTI .....</b>	xxii
<b>BAB 1. PENDAHULUAN .....</b>	1
<b>1.1 Latar Belakang .....</b>	1
<b>1.2 Rumusan Masalah.....</b>	5
<b>1.3 Tujuan Penelitian .....</b>	5
1.3.1 Tujuan Umum.....	5
1.3.2 Tujuan Khusus .....	5
<b>1.4 Manfaat Penelitian .....</b>	6
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	6
1.4.2 Manfaat Praktis.....	6
<b>BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	7

<b>2.1 Bahan Tambahan Makanan (BTM)</b>	
2.1.1 Pengertian Bahan Tambahan Makanan (BTM).....	7
2.1.2 Tujuan Penggunaan BTM.....	7
2.1.3 Peraturan-Peraturan Mengenai Penggunaan (BTM) .....	8
<b>2.2 Formalin</b> .....	11
2.2.1 Sumber Formalin .....	12
2.2.2 Kegunaan Formalin .....	12
2.2.3 Bahaya Formalin Terhadap Kesehatan.....	13
2.2.4 Toksisitas Formalin .....	14
<b>2.3 Tahu</b> .....	15
2.3.1 Kandungan Gizi Tahu.....	16
2.3.2 Bahan Pembuat Tahu.....	17
2.3.3 Proses Pembuatan Tahu.....	21
2.3.4 Mutu Tahu .....	22
2.3.5 Kerusakan Tahu.....	22
<b>2.4 Pasar Tradisional dan Supermarket</b> .....	23
2.4.1 Pasar Tradisional .....	23
2.4.2 Supermarket.....	24
<b>2.5 Kerangka Konseptual</b> .....	25
<b>2.6 Hipotesis Penelitian</b> .....	27
<b>BAB 3. METODE PENELITIAN</b> .....	28
<b>3.1 Jenis Penelitian</b> .....	28
<b>3.2 Tempat dan Waktu Penelitian</b> .....	28

<b>3.3 Populasi dan Sampel .....</b>	<b>29</b>
3.3.1 Populasi .....	29
3.3.2 Sampel .....	29
<b>3.4 Variabel, Definisi Operasional, Alat Ukur, Cara Pengukuran, dan Skala Data Penelitian.....</b>	<b>36</b>
<b>3.5 Teknik Pemeriksaan Sampel .....</b>	<b>38</b>
<b>3.6 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....</b>	<b>39</b>
3.6.1 Data Primer .....	39
3.6.2 Data Sekunder.....	39
<b>3.7 Teknik dan Alat Perolehan Data.....</b>	<b>39</b>
3.7.1 Teknik Perolehan Data .....	39
3.7.2 Alat Perolehan Data.....	40
<b>3.8 Teknik Penyajian dan Analisis Data .....</b>	<b>40</b>
<b>3.9 Alur Penelitian .....</b>	<b>41</b>
<b>BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>42</b>
<b>4.1 Karakteristik Responden .....</b>	<b>42</b>
4.1.1 Umur .....	42
4.1.2 Jenis Kelamin.....	43
4.1.3 Pekerjaan.....	44
4.1.4 Pendapatan .....	45
4.1.5 Pendidikan dan Pengetahuan .....	46
<b>4.2 Gambaran Formalin Pada Tahu .....</b>	<b>49</b>
4.2.1 Pasar Tradisional .....	52
4.2.2 Supermarket .....	54
<b>4.3 Perbedaan Kandungan Formalin Pada Tahu yang dijual di Pasar Tradisional dan Supermarket.....</b>	<b>56</b>

<b>BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>59</b>
<b>5.1 Kesimpulan .....</b>	<b>59</b>
<b>5.2 Saran .....</b>	<b>60</b>

**DAFTAR PUSTAKA**

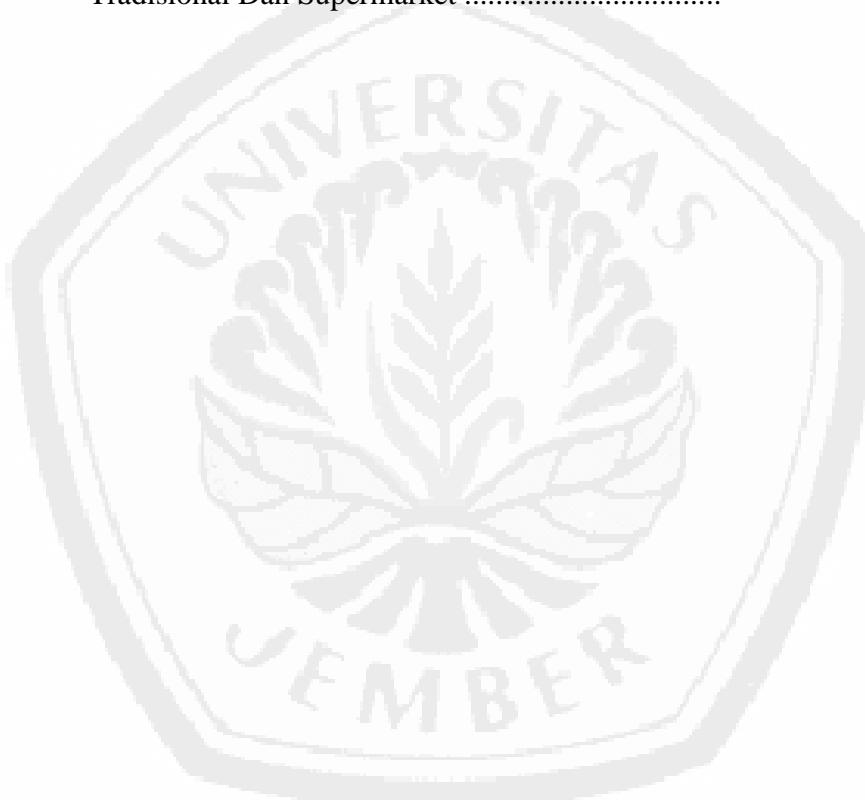
**LAMPIRAN**



## **DAFTAR TABEL**

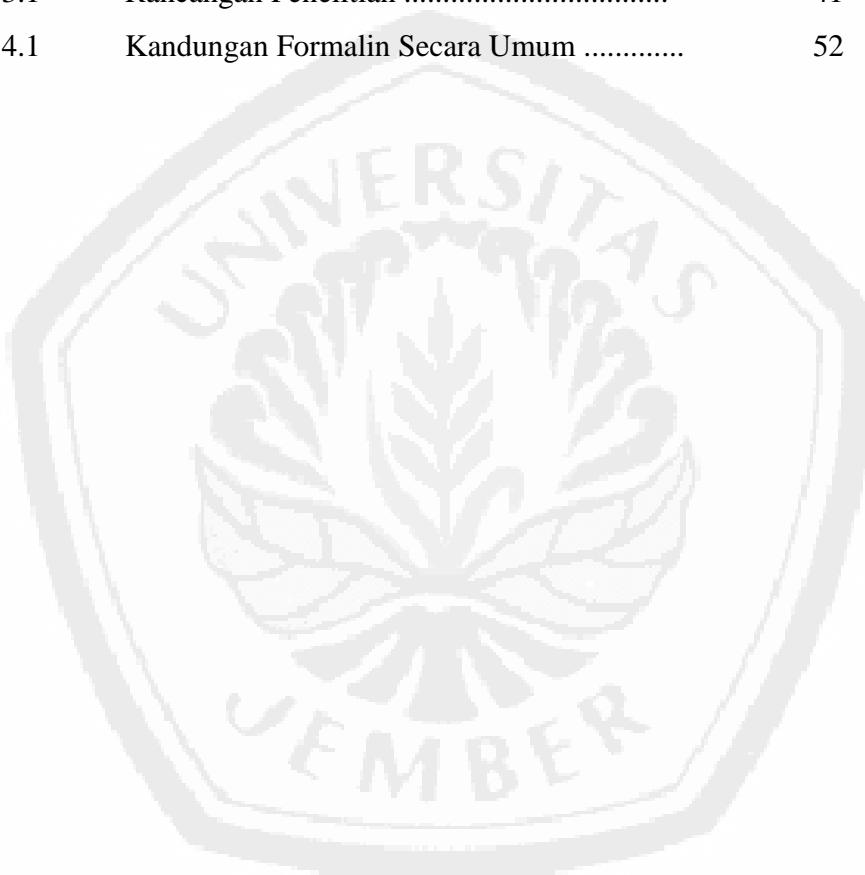
	Halaman
2.1 Komposisi kedelai dan tahu .....	16
2.2 Syarat mutu tahu .....	22
3.1 Nama merk tahu pada 3 supermarket .....	30
3.2 Pembagian sampel tahu di Supermarket .....	31
3.3 Daftar Jumlah Pedagang Tahu Pada Masing-Masing Pasar .....	32
3.4 Jumlah PSU pada masing-masing pasar .....	33
3.5 Nama produsen tahu yang dijadikan sampel.....	33
3.6 Variabel, Definisi Operasional,Skala Data dan Cara Pengukuran .....	36
4.1 Distribusi Responden Berdasarkan Umur .....	42
4.2 Distribusi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin ...	44
4.3 Distribusi Responden Berdasarkan Pekerjaan .....	45
4.4 Distribusi Responden Berdasarkan Pendapatan ....	45
4.5 Distribusi Responden Berdasarkan Pendidikan ....	47
4.6 Distribusi Responden Berdasarkan Pengetahuan Tentang Formalin dalam Tahu .....	48
4.7 Distribusi Kandungan Formalin Yang Terdapat Pada Tahu Putih Yang Dijual Di Pasar Tradisional Dan Supermarket Di Wilayah Kota Jember .....	51

4.8	Kandungan Formalin Pada Tahu Yang Di Jual Di Sepuluh Pasar Tradisional Di Wilayah Kota Jember.....	52
4.9	Kandungan Formalin Dalam Tahu Yang Dijual Di Tiga Supermarket Di Wilayah Kota Jember .....	54
4.10	Distribusi Frekuensi Perbedaan Kandungan Formalin Pada Tahu Antara yang Dijual Di Pasar Tradisional Dan Supermarket .....	56



## **DAFTAR GAMBAR**

	Halaman
2.1	Kerangka Konseptual Penelitian .....
3.1	Rancangan Penelitian .....
4.1	Kandungan Formalin Secara Umum .....



## **DAFTAR LAMPIRAN**

	Halaman
A Surat Pernyataan Responden .....	67
B Kuisioner Pembeli Tahu .....	68
C Daftar Responden .....	70
D Hasil Penilaian Responden .....	74
E Hasil Laboratorium Uji Formalin .....	78
F Hasil Uji Statistik .....	80
G Rangkuman Cara – Cara Pengawetan Tahu Tanpa Formalin .....	81
H Lampiran Gambar .....	83

## DAFTAR SINGKATAN

BPOM	= badan pengawas obat dan makanan
BTM	= bahan tambahan makanan
$^{\circ}\text{C}$	= derajat <i>celcius</i>
$\text{CaCl}_2$	= kalsium klorida
$\text{CaSO}_4$	= kalsium sulfat
$\text{CH}_2\text{O}$	= rumus bangun formalin
$\text{CO}_2$	= karbon dioksida
Dinkes	= dinas kesehatan
FAO	= <i>food and agriculture organization</i>
$\text{FeCl}_3$	= asam asetat
g	= gram
GDL	= glocono delta laciton
HCL	= hidrogen klorida
$\text{H}_2\text{O}$	= air
IPCS	= <i>international programme on chemical safety</i>
kg	= kilogram
Menkes	= menteri kesehatan
mg	= miligram
ml	= mililiter
MSG	= <i>monosodium glutamate</i>
NaCL	= garam dapur

NPU	=	<i>net protein utility</i>
ph	=	derajat asam
PPM	=	<i>part per milion</i>
PSU	=	<i>primary sampling unit</i>
RI	=	republik Indonesia
SK	=	surat keputusan
SPSS	=	<i>statistical product and service solutions</i>
UU	=	undang-undang
WHO	=	<i>world health organization</i>

## DAFTAR ARTI LAMBANG

-	= sampai dengan
%	= persen
/	= per
x	= kali
,	= koma
>	= lebih dari
$\alpha$	= <i>alfa/level of significance</i>
d	= kesalahan yang ditolerir
f	= <i>sample fraction</i>
$H_0$	= hipotesis nihil
m	= jumlah PSU sampel pertama
M	= jumlah total PSU
n	= ukuran (total) sampel
N	= ukuran (total) populasi
$nh$	= ukuran setiap strata sampel
$Nh$	= ukuran setiap strata populasi
p	= <i>phy value</i>
z	= harga standar normal
$\delta$	= varians populasi