TUGAS AKHIR

TINGKAT PENGETAHUAN PEDAGANG TENTANG BAHAN TAMBAHAN PANGAN DAN KANDUNGAN FORMALIN PADA TAHU DI PASAR BADUNG TAHUN 2019

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Diploma III Poltekkes Kemenkes Denpasar
Jurusan Kesehatan Lingkungan

Oleh :
NI MADE VEBY AFRIDA
NIM. P07133016019

KEMENTERIAN KESEHATAN R.I.
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
DENPASAR
2019

LEMBAR PERSETUJUAN

TINGKAT PENGETAHUAN PEDAGANG TENTANG BAHAN TAMBAHAN PANGAN DAN KANDUNGAN FORMALIN PADA TAHU DI PASAR BADUNG TAHUN 2019

TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN

Pembimbing Utama	Pembimbing Pendamping
I Nyoman Gede Suyasa,SKM,M.Si	Ni Made Marwati,S.Pd.,ST.,M.Si
NIP: 197101301995031001	NIP.196103081983012001

MENGETAHUI :
KETUA JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR

I Wayan Suji, S.KM.,M.Si
NIP. 196404041986031008

LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR DENGAN JUDUL :

TINGKAT PENGETAHUAN PEDAGANG TENTANG BAHAN TAMBAHAN PANGAN DAN KANDUNGAN FORMALIN PADA TAHU DI PASAR BADUNG TAHUN 2019

TELAH DIUJI DI HADAPAN TIM PUNGUJI

PADA HARI : SENIN

TANGGAL : 10 JUNI 2019

TIM PENGUJI :

1. I Nyoman Gede Suyasa, SKM,M.Si (Ketua) .....
2. I Ketut Aryana, BE,SST.,M.Si (Anggota) .....
3. Nengah Notes,SKM,M.Si (Anggota) .....

MENGETAHUI
KETUA JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR

I Wayan Sadi, SKM,M.Si
NIP.196404041986031008

KNOWLEDGE OF TRADERS ABOUT FOOD ADDITIONAL MATERIALS AND FORMALIN CONTENT ON KNOW IN THE BADUNG MARKET IN 2019

ABSTRAK

Since the mid-20th century, the role of food additives has become increasingly important in line with the advances in synthetic food technology. Consuming foods that contain formaldehyde does not and has a direct negative effect, but formalin will accumulate little by little because it is absorbed in the body. The purpose of this study was to assess the level of knowledge of traders about food additives and formalin content in tofu in Badung Market. This type of research is descriptive. The results of the study on the level of knowledge of respondents showed that 27 respondents were interviewed, 21 respondents had a level of lack of knowledge that is as much as 77%, 4 respondents had a sufficient level of knowledge that is as much as 14% and 2 respondents had a good level of knowledge that was as much as 7.5%. While the laboratory test results of 20 samples know positive formalin and 7 samples know negative formalin. It is recommended to the manager of the Badung Market object to hold information to traders to know about the dangers of formalin in food. As well as being able to work with the smal hospital usually at village or National Agency of Drug and Food Control to monitor the quality of the tofu being sold and be able to provide sanctions so that it can cause fear and changes in behavior of tofu traders not to use formalin in tofu sold, to the public to be careful when choosing food for consumption.

Keywords : The level of knowledge, formalin content

TINGKAT PENGETAHUAN PEDAGANG TENTANG BAHAN TAMBAHAN PANGAN DAN KANDUNGAN FORMALIN PADA TAHU DI PASAR BADUNG TAHUN 2019

ABSTRAK

Sejak pertengahan abad ke-20, peranan bahan tambahan pangan (BTP) semakin penting sejalan dengan kemajuan teknologi pangan sintetis. Mengkonsumsi makanan yang mengandung formalin memang tidak serta berakibat buruk secara langsung, tetapi formalin akan menumpuk sedikit demi sedikit karena diserap dalam tubuh. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengethui tingkat pengetahuan pedagang tentang bahan tambahan pangan dan kandungan formalin pada tahu di Pasar badung. Jenis penelitian ini bersifat deskriptif. Hasil penelitian tentang tingkat pengetahuan responden menunjukkan bahwa 27 responden yang diwawancarai, 21 responden memiliki tingkat pengetahuan kurang yaitu sebanyak 77%, 4 responden memiliki tingkat pengetahuan cukup yaitu sebanyak 14% dan 2 responden memiliki tingkat pengetahuan baik yaitu sebanyak 7,5%. Sedangkan hasil uji laboratorium 20 sampel tahu Positif formalin dan 7 sampel tahu negatif formalin. Disarankan kepada pengelola Pasar badung agar mengadakan penyuluhan kepada pedagang tahu tentang bahaya formalin pada makanan. Serta dapat bekerja sama dengan pihak Puskesmas atau BPOM untuk melakukan pemantauan kualitas tahu yang dijual serta dapat memberikan sanksi agar dapat menimbulkan rasa takut dan adanya perubahan perilaku pedagang tahu agar tidak menggunakan formalin kedalam tahu yang dijual, kepada masyarakat agar tetap berhati-hati saat memilih makanan untuk dikonsumsi.

Kata kunci : Tingkat pengetahuan, kandungan formalin

RINGKASAN PENELITIAN

TINGKAT PENGETAHUAN PEDAGANG TENTANG BAHAN TAMBAHAN PANGAN DAN KANDUNGAN FORMALIN PADA TAHU DI PASAR BADUNG TAHUN 2019

Oleh : Ni Made Veby Afrida

Makanan berasal dari bahan makanan yang sudah atau tanpa mengalami pengolahan. Makanan adalah semua produk yang dikonsumsi manusia baik dalam bentuk bahan mentah, setengah jadi, atau jadi yang meliputi produk-produk industri, restoran, katering serta makanan tradisional atau jajanan. Kesehatan RI No. 722/MENKES/Per/IX/1988 mengatur jenis-jenis BTP yang diperbolehkan dan batas maksimum kadar BTP yang boleh ditambahkan pada makanan. Hal ini perlu dilakukan banyak dari produsen makanan menggunakan BTP yang tidak seharusnya buat makanan.

Selain itu, kadar BTP yang berlebihan dan menumpuk di dalam tubuh akan mengakibatkan gangguan di beberapa organ tubuh. Mengkonsumsi makanan yang mengandung formalin memang tidak serta berakibat buruk secara langsung, tetapi formalin akan menumpuk sedikit demi sedikit karena diserap dalam tubuh. Seringnya mengonsumsi makanan yang mengandung formalin akan menyebabkan gangguan otak, hati, dan ginjal.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat pengetahuan pedagang tentang bahan tambahan pangan dan kandungan formalin pada tahu di Pasar badung. Jenis penelitian ini bersifat deskriptif. Jumlah sampel dalam penelitian ini adalah 27 sampel tahu. Pengumpulan data dilakukan dengan beberapa teknik yaitu: wawancara, observasi dan identifikasi. Teknik wawancara yang dipergunakan yaitu *face to face* menggunakan kuesioner, teknik observasi yang dilakukan adalah melalui pengamatan langsung di lapangan untuk mengetahui karakteristik pada tahu, teknik identifikasi menggunakan pemeriksaan kualitatif yang dilakukan di Laboratorium.

Hasil penelitian tentang tingkat pengetahuan responden menunjukkan bahwa 27 responden yang diwawancarai, 25 (95%) responden memiliki tingkat pengetahuan kurang baik dan 2 (7,5%) responden memiliki tingkat pengetahuan baik. Sedangkan hasil uji laboratorium 20 (74%) sampel tahu Positif formalin dan 7 (26%) sampel tahu negatif formalin.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa tingkat pengetahuan pedagang tentang bahan tambahan pangan dan kandungan formalin pada tahu di Pasar Badung tergolong kurang baik. 20 sampel tahu positif mengandung formalin dan 7 sampel tahu negatif formalin.

Disarankan kepada pengelola objek Pasar badung agar mengadakan penyuluhan kepada pedagang tahu tentang bahaya formalin pada makanan. Serta dapat bekerja sama dengan pihak Puskesmas atau BPOM untuk melakukan pemantauan kualitas tahu yang dijual serta dapat memberikan sanksi agar dapat menimbulkan rasa takut dan adanya perubahan perilaku pedagang tahu agar tidak menggunakan formalin kedalam tahu yang dijual, kepada masyarakat agar tetap berhati-hati saat memilih makanan untuk dikonsumsi. Perhatikan ciri-ciri fisik tahu sebelum dikonsumsi agar dapat terhindar dari bahaya kandungan formalin pada tahu dan kepada pedagang tahu agar tidak menggunakan bahan tambahan pangan berupa formalin ke dalam tahu yang dijual.

Daftar bacaan : 17 (tahun 2003 – tahun 2016)

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti panjatkan kepada Ida Sang Hyang Widhi Wasa Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya peneliti dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul "**Tingkat Pengetahuan Pedagang Tentang Bahan Tambahan Pangan dan Kandungan Formalin Pada Tahu di Pasar Badung Tahun 2019"** dengan baik dan tepat pada waktunya.

Tugas Akhir ini dibuat untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan Pendidikan Program Diploma III Jurusan Kesehatan Lingkungan. Dalam penyelesaian Tugas Akhir ini, penulis telah mengusahakan semaksimal mungkin dan tentunya dengan bantuan serta dorongan berbagai pihak, sehingga dapat memperlancar pembuatan Tugas Akhir ini. Untuk itu pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Anak Agung Ngurah Kusumajaya, SP.,M.PH selaku Direktur Politeknik Kesehatan Denpasar .
2. I Wayan Sali, SKM.,M.Si selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Denpasar.
3. I Nyoman Gede Suyasa, SKM.,M.Si selaku pembimbing utama dalam penyusunan Tugas Akhir ini yang senantiasa memberikan bimbingan dan masukan sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan.

4. Ni Made Marwati,S.Pd.,ST.,M.Si selaku pembimbing pendamping dalam penyusunan Tugas Akhir ini yang senantiasa memberikan bimbingan dan masukan sehingga usulan penelitian ini dapat diselesaikan.
5. Bapak/Ibu Dosen Politeknik Kesehatan Denpasar Jurusan Kesehatan Lingkungan yang selalu memberikan masukan dan saran dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Kepada Bapak Kepala Pengelola Pasar Badung yang telah memberikan izin permohonan data.
7. Kepada Bapak Kepala Pengelola Pasar Badung yang telah memberikan izin untuk melakukan penelitian.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan baik dari segi isi maupun sistematika penulisan. Oleh karena itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan dan perbaikan Tugas Akhir ini sehingga nantinya dapat bermanfaat.

Om Shanti Shanti Shanti Om

Denpasar, Juni 2019

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
ABSTRACT	v
ABSTRAK	vi
RINGKASAN PENELITIAN	viii
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI	xv
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL	xviii
DAFTAR LAMPIRAN	xix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan	4
D. Manfaat	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Pengetahuan.....	6

Halaman

B. Tingkat Pengetahuan Dalam Domain Kognitif 6

C. Faktor – Faktor Yang Mempengaruhi Pengetahuan 8

D. Definisi Pangan..... 11

E. Definisi Bahan Tambahan Pangan..... 12

F. Penggolongan Bahan Tambahan Pangan 13

G. Tujuan Bahan Tambahan Pangan 15

H. Bahan Pengawet Yang Dilarang 18

I. Pengertian Formalin..... 18

J. Kegunaan Formalin..... 19

K. Akibat Pemaparan Formalin..... 20

L. Tahu..... 21

M. Cara Pembuatan Tahu 21

BAB III KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep 23

B. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional 24

BAB IV METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian 26

B. Tempat dan Waktu Penelitian 26

C. Unit Analisis dan Responden 26

D. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data 27

E. Pengolahan dan Analisis Data 30

Halaman

BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil 35

B. Pembahasan 36

BAB VI SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan 43

B. Saran 43

DAFTAR PUSTAKA 43

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel **Halaman**

1. Definisi Operasional Variabel 25

2. Tingkat Pengetahuan Pedagang 35

3. Hasil Pemeriksaan Kandungan Formalin 36

DAFTAR GAMBAR

Gambar **Halaman**

1. Kerangka Konsep 23

DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL

BHT	: *Butylated Hidroxytoluene*
BHA	: *Butilated Hydroxy Aniso*
BTP	: Bahan Tambahan Pangan
BTM	: Bahan Tambahan Makanan
CO_2	: Karbon dioksida
MENKES	: Menteri Kesehatan
MSG	: *Monosodium Glutamat*
Mg	: Miligram
RI	: Republik Indonesia
TBHQ	: *Tertier Butylated Hydroxyanisole*
%	: Pesentase

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

1. Surat Pernyataan Bebas Plagiat
2. Kuesioner Tingkat Pengetahuan
3. Rekapitulasi Hasil Wawancara Dengan Pedagang Tahu
4. Rekapitulasi Hasil Karakteristik Tahu
5. Rekapitulasi Jenis – Jenis Tahu Berformalin
6. Data Tentang Tingkat Pendidikan Pedagang
7. Dokumentasi Hasil Penelitian
8. Rekapitulasi Hasil Kandungan Formalin Pada Tahu
9. Rekapitulasi Surat Izin Penelitian