

Analisis risiko kesehatan konsumen berdasarkan konsentrasi formalin dalam tahu di Kota Palembang th.2006

Bahnan

Deskripsi Lengkap: <https://lib.fkm.ui.ac.id/detail.jsp?id=10129&lokasi=lokal>

Abstrak

Tahu adalah gumpalan protein kedelai yang diperoleh dari hasil penyarian kedelai yang telah digiling dengan penambahan air. Supaya tidak rugi dan mudah rusak produsen atau penjual tahu memberi formalin sebagai bahan pengawet. Formalin dapat menyebabkan nyeri abdominal, muntah, diare, hipertensi, koma, asidosis metabolik serta gangguan ginjal akut. Juga bersifat kronik seperti karsinogenik, gangguan menstruasi dan kesuburan wanita. Pada dosis rendah menyebabkan sakit perut akut disertai muntah; muntah, timbulnya depresi susunan syaraf, serta kegagapan peredaran darah. Pada dosis tinggi menyebabkan kejang-kejang, keengganan darah, tidak bisa kencing, dan muntah darah, sehingga dapat menyebabkan kematian. Tujuan penelitian ini adalah diketahuinya dengan menetapkan konsentrasi. Karakteristik risiko (RQ) nonkarsinogenik konsumen dari Pasar 10 Ulu terendah 0,0533 dan tertinggi 4,6198 konsumen yang berisiko sebanyak 4 orang (12,9 %), Pasar Sako Kenten terendah 0,0120 dan tertinggi 1,6264 konsumen yang berisiko sebanyak 3 orang (8,3 %), Pasar Lemabang terendah 0,0225 dan tertinggi 1,9278 konsumen yang berisiko sebanyak 13 orang (21,67 %). Sedangkan karakteristik risiko karsinogenik konsumen dari Pasar 10 Ulu terendah 0,0229 dan tertinggi 1,9799 konsumen yang berisiko sebanyak 2 orang (6,45 %), Pasar Sako Kenten terendah 0,0051 dan tertinggi 0,6970, Pasar Lemabang terendah 0,0169 dan tertinggi 0,8262. Dengan uji I independen (uji mann whitney), diperoleh nilai $p < 0,05$ (p value 0,004), maka dapat disimpulkan bahwa pada taraf nyata 5 % ada perbedaan yang bermakna konsentrasi formalin antara kelompok tahu sayur dan tahu goreng. Produksi tahu hendaknya disesuaikan dengan kebutuhan konsumen agar setiap hari selalu habis terjual, sehingga tidak perlu menggunakan bahan pengawet. Produsen dan atau pedagang hendaknya tidak menggunakan formalin pada makanan apapun alasannya karena formalin dilarang digunakan pada makanan. Konsentrasi formalin dalam tahu setelah disayur selama 10 menit mengalami penurunan 25,91 % dan setelah digoreng mengalami penurunan 60,80 %. Produsen dan atau pedagang hendaknya menggunakan bahan pengawet yang tidak berisiko terhadap kesehatan konsumen.