

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masyarakat Indonesia merupakan masyarakat yang banyak menghasilkan berbagai jenis makanan, diantaranya bakso, tempe, tahu dan lain sebagainya. Berdasarkan pengamatan di lapangan, tahu termasuk kedalam makanan rakyat yang banyak digemari oleh masyarakat. Selain harganya yang terjangkau dan murah, tahu juga mengandung gizi dan protein yang tinggi. Ada beberapa jenis tahu yang dijual masyarakat, seperti tahu kuning atau tahu yang sudah diberi kunyit sebagai pewarna alami. Selain itu ada juga tahu putih, warna asli dari olahan kedelai. Jenis tahu putih juga lebih banyak ditemukan oleh konsumen dibanding jenis tahu yang lain. Tahu putih adalah makanan dari hasil olahan kedelai, rata-rata dalam 100 g tahu putih mengandung 68 g kalori, protein 7,8 g, lemak 4,6 g, kalsium 124 g, fosfor 63 mg, magnesium, besi 0,8 mg, vitamin B 0,06 mg, dan air 84,8 g (Riduwan, 2016).

Tahu putih sebagai produk bahan pangan hasil olahan kedelai, tahu putih mengandung protein dan memiliki kadar air yang tinggi sehingga sangat baik untuk pertumbuhan mikroorganisme pembusuk. Penyimpanan tahu rata-rata 1-2 hari pada suhu kamar, bila lebih dari 1-2 hari maka tahu akan asam dan busuk (Sari, dkk., 2014). Menurut Rahmawati (2013) untuk mendapatkan tahu yang baik diperlukan alat, bahan, metode dan sistem produksi tahu yang aman serta higienis. dengan begitu, konsumen membutuhkan produk pangan yang terjamin atas keamanan pangannya (Islam, 2018). Keamanan pangan merupakan syarat penting yang harus ada pada pangan yang akan dikonsumsi oleh setiap manusia. Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 menyatakan bahwa kualitas pangan yang

dikonsumsi harus memenuhi beberapa kriteria, diantaranya adalah aman, bergizi, dan bermutu. Aman berarti makanan terhindar dari cemaran biologis, kimiawi, logam berat dan cemaran lainnya yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Nilai gizi dan mutu suatu pangan harus terhindar dari suatu bahan pengawet, terutama pengawet sintetis (Rozakiya, 2019).

Pengawet sintetis merupakan bahan pengawet berbahaya yang dilarang untuk makanan dan dinyatakan sebagai bahan berbahaya menurut Peraturan Menteri Kesehatan (Menkes) Nomor 1168/Menkes/Per/X/1999. Penggunaan pengawet ini sangat berbahaya bagi kesehatan karena bersifat karsinogenik pada tubuh manusia (Budianto, 2018). Salah satu pengawet berbahaya yang sering digunakan adalah formalin. Penggunaan formalin sudah marak di kalangan penjual tahu putih, karena formalin dianggap paling efektif untuk mengawetkan tahu putih. Praktek pengawetan yang sering dilakukan oleh pedagang adalah merendam tahu putih menggunakan formalin karena dianggap tahu putih tidak akan muda hancur, tahan terhadap mikroorganisme serta dapat bertahan sampai 7 hari (Armayanti, 2020).

Penggunaan formalin sudah dilarang oleh pemerintah indonesia sejak tahun 1982. Formalin merupakan larutan tidak berwarna yang mengandung 37% formaldehid yang terlarut dalam air. Larutan formalin sering digunakan untuk mematikan bakteri dan mengawetkan mayat, tetapi disalah gunakan untuk mengawetkan makanan. Bahan ini sering juga dipakai untuk pengawetan susu, tahu, mie, ikan asin, ikan basah dan produk pangan lainnya (Gozali, 2022). Seperti penelitian yang dilakukan oleh Hasmanilla dkk., (2018) pada tahu di lima

Kecamatan di Kota Pekanbaru hampir semuanya mengandung formalin. Mendano (2021) melaporkan mie basah di Pasar Tradisional Pekanbaru, 10 sampel 8 diantaranya positif mengandung formalin. Dan menurut Zahera (2021) pada ikan air laut di Pasar Kecamatan Bangun Purba Kabupaten Rokan Hulu, hampir semua pedagang ikan air laut positif menggunakan formalin. Sejalan dengan itu baru baru ini Afriani 2021 juga melaporkan di Pasar Tradisional Kabupaten Rokan Hulu, menggunakan *FMR (Formalin Mean Reagent)* menunjukkan 30 % tahu putih positif menggunakan formalin. Berdasarkan latar belakang permasalahan tersebut, maka penelitian ini perlu dilakukan untuk membuktikan ada tidaknya formalin pada Tahu di Pabrik Kecamatan Ujung Batu.

1.2 Rumusan Masalah

Salah satu pengawet sintetis yang berbahaya dan banyak di gunakan pada tahu putih adalah formalin, dengan tujuan agar tahu putih memiliki daya simpan yang lenih lama. Penyalahgunaan formalin dan ketidaktahuan masyarakat mengenai pengawet untuk makanan dan berbahaya bagi tubuh manusia.

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui ada tidaknya kandungan formalin pada tahu putih yang diproduksi Pabrik Kecamatan Ujung Batu Kabupaten Rokan Hulu.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang tahu putih yang menggunakan formalin.
2. Memberikan pengetahuan tata cara pengujian pangan yang mengandung formalin.

BAB II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Tahu Putih

Tahu putih merupakan makanan yang banyak dijual di pasaran. Tahu berasal dari China, kata tahu dalam bahasa China yaitu “tao hu” atau “takwa”. Kata “tao” berarti kacang, karena tahu terbuat dari bahan kacang kedelai dan “hu” atau kwa” yang artinya hancur menjadi bubur. Jadi pengertian tahu putih menurut etimologi adalah makanan yang terbuat dari kacang kedelai dengan proses penghancuran menjadi bubur (Musthofa, 2018). Tahu putih pada Gambar 2.1 di bawah ini.



Gambar 2.1 Tahu Putih

Tahu putih adalah makanan yang dibuat dari dadih kedelai atau susu kedelai yang dibuat menjadi kental (*curd*) kemudian dicetak dan dipres (Rahmawati, 2013). Tahu putih merupakan makanan padat yang dibuat dengan memekatkan protein kedelai dan dicetak dengan proses pengendapan atau penggumpalan protein pada titik *isoelektrik globulin* kacang kedelai yang mempunyai pH 4,5. Dengan memanfaatkan sifat protein akan menggumpal bila bereaksi dengan asam atau cuka, maka penggumpalan protein dan asam cuka berlangsung dengan serentak diseluruh cairan sari kedelai. Sehingga air yang

semula tercampur pada sari kedelai akan terperangkap didalamnya. Gumpalan protein itulah yang disebut tahu (Ulfa, 2018)

Tahu putih sangat banyak digemari oleh masyarakat karena gizinya yang tinggi dan harganya yang relatif murah, praktis serta mudah didapat (Arisanti, 2020). Maka banyak para pedagang yang mulai curang dengan cara menambahkan formalin pada tahu putih agar lebih tahan lama. Ciri-ciri tahu putih yang mengandung formalin adalah tahu putih tidak rusak sampai tiga hari pada suhu ruang dan bertahan lebih dari 15 hari pada suhu dingin, tahu putih keras namun tidak padat, dan baunya menyengat khas formalin (Xena, 2021).

Proses pembuatan tahu putih ada beberapa bahan-bahan yang diperlukan dalam proses pembuatan tahu antara lain kacang kedelai, cuka, air. Alat-alat yang dibutuhkan dalam pembuatan tahu putih, seperti baskom, tampah, kompor, blender, kain pengaduk, cetakan tahu putih, keranjang, wajan, kain saring. Kemudian cara pembuatannya yaitu pilih kedelai yang berkualitas, selanjutnya cuci dan rendam dalam air hangat selama 6-12 jam agar teksur mudah diolah dan menghilangkan bau langu pada kedelai, selesai direndam kacang dibersihkan dan dicuci berkali-kali setelah itu giling kedelai menggunakan blender tambahkan air sedikit-demi sedikit sehingga kedelainya berbentuk bubur (Tanjung, 2023).

Sari kedelai disaring sampai tidak tersisa ampas lagi, bubur kedelai dimasak pada suhu 70-80 derajat kemudian tunggu sampai uap panasnya menghilang. Saring bubur kedelai sambil diaduk perlahan tambahkan cuka dan aduk rata sampai menghasilkn endapan (gumpalan). Endapan siap *dipress*, selanjutnya adonan tahu putih dimasukkan ke dalam cetakan dan *dipress* tunggu hingga mengeras dan menjadi tahu putih (Putri, 2022).

2.2 Keamanan Pangan

Menurut WHO, keamanan pangan adalah makanan yang dipilih, dipersiapkan, dan disajikan dengan cara sedemikian rupa sehingga tetap terjaga nilai gizinya, dapat diterima, serta aman dikonsumsi secara mikrobiologi dan kimiawi. Berdasarkan PP Nomor 28 Tahun 2004 menyatakan bahwa kualitas makanan adalah nilai yang ditentukan berdasarkan kriteria keamanan pangan, kandungan gizi, dan standar perdagangan terhadap bahan makanan dan minuman. Makanan dan minuman yang aman bagi tubuh adalah makanan dan minuman yang bersih/higienis, sehat dan bergizi seimbang (mengandung karbohidrat, lemak, protein, vitamin, mineral dan air), serta tidak mengandung bahan yang membahayakan maupun penyakit bagi kesehatan tubuh (Savitri, 2020).

Menjaga keamanan pangan, selalu melibatkan semua manusia pada setiap perilaku konsumsinya. Keamanan pangan sangat berperan besar terhadap produsen, karena produsen dapat mengkontaminasi langsung pada makanan yang diolah terhadap anggota tubuh serta kebiasaan dalam mengelola pangan (Savitri, 2020). Produksi suatu pangan yang aman terhadap produsen, harus senantiasa mematuhi semua peraturan perundang-undangan tentang pangan dan menerapkan sistem manajemen pangan yang komprehensif. Serta menjadi konsumen hendaknya harus menyadari pengaruh negatif apabila mengkonsumsi pangan yang tidak aman. Proses produksi suatu pangan harus dilengkapi peralatan ataupun fasilitas yang memenuhi syarat kesehatan dan juga mengurangi resiko penularan serta menurunkan derajat kesehatan konsumen (Asaroh, 2019).

2.2.1 Dampak Keamanan Pangan

Akibat kurangnya menjaga keamanan pangan dapat menyebabkan beberapa dampak salah satunya adalah dampak penyakit. Penyakit yang disebabkan karena makanan dapat diklasifikasikan menjadi dua kelompok utama, yaitu infeksi dan intoksikasi. Istilah infeksi digunakan bila setelah mengkonsumsi pangan atau minuman yang mengandung bakteri patogen, sedangkan intoksikasi adalah keracunan yang disebabkan karena mengkonsumsi pangan yang mengandung senyawa beracun, yang biasanya karena adanya kontaminasi dan keracunan. Keracunan pangan adalah keracunan yang terjadi akibat menelan makanan atau air yang mengandung bakteri, virus, parasit, jamur, atau yang telah terkontaminasi racun (Ifanisari, 2022).

Kontaminasi adalah masuknya zat asing ke dalam makanan yang tidak dikehendaki atau diinginkan seperti kontaminasi mikroba, fisik, dan kimia. Sedangkan keracunan adalah timbulnya gejala klinis suatu penyakit atau gangguan kesehatan lainnya akibat mengkonsumsi makanan yang tidak higienis. Salah satu penyakit yang ditimbulkan dari keracunan makanan biasa disebut *foodboreen disease* atau keracunan makanan (Nadiya, 2016).

Indonesia untuk kasus keracunan pangan sudah sangat memprihatinkan. apalagi rendahnya tingkat pendidikan dan pendapatan masyarakat Indonesia, sehingga kesadaran tentang keamanan pangan terbatas. Begitu juga, kurangnya mutu dan keamanan pangan disebabkan karena beberapa faktor, diantaranya adalah infrastruktur yang belum maju, pendidikan produsen dan konsumen yang rendah, sumber dana suatu pabrik/industri terbatas dan kurangnya teknologi suatu industri serta kurangnya bahkan tidak pedulinya produsen tentang keamanan

konsumen meskipun sudah ada undang-undang pangan yang mengatur. Seperti yang diuraikan Hermanu (2016) banyaknya ditemukan produk makanan yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan serta rendahnya pengetahuan dan kepedulian konsumen serta produsen terhadap keamanan pangan menjadi penyebab masalah keamanan pangan di Indonesia.

Badan POM RI bekerjasama dengan instansi terkait untuk meningkatkan kesadaran dan kepedulian konsumen untuk menerapkan praktek keamanan pangan dalam kehidupan sehari-hari. Maka dapat disimpulkan faktor mendasar yang mempengaruhi keamanan pangan adalah praktek produksi pangan yang salah dan rendahnya pengetahuan pekerja atau pelaku produksi pangan tentang keamanan pangan (Webb, 2015).

2.3 Bahan Tambahan Pangan

Bahan tambahan pangan atau sering disingkat BTP adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat dan bentuk pangan (Nainggolan, 2018). Penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) dalam proses produksi pangan, penggunaannya dapat memiliki konsekuensi positif maupun negatif bagi masyarakat. Bidang pangan kita memerlukan sesuatu yang lebih baik untuk masa yang akan datang, yaitu pangan yang aman dikonsumsi, lebih bermutu, bergizi, dan lebih terjangkau bersaing di pasar global. Kebijakan keamanan pangan (*food safety*) dan pembangunan gizi nasional (*food nutrient*) merupakan bagian integral dari kebijakan pangan nasional, termasuk penggunaan bahan pangan (Nurakmalia, 2021).

Tujuan penggunaan BTP adalah untuk meningkatkan atau mempertahankan umur simpan, meningkatkan kualitas gizi pangan, membuat

makanan menjadi lebih baik dan lebih mudah untuk dihidangkan (Puspawiningtyas, 2017). Pemakaian BTP yang aman merupakan pertimbangan yang penting. Penggunaan BTP harus tepat, baik jenis maupun dosisnya. Seperti yang dinyatakan (Bachtiar, 2018) penggunaan BTP yang tidak sesuai dengan dosis yang dianjurkan atau dengan kata lain berlebihan akan menyebabkan efek samping pada kesehatan konsumen. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor. 722/Menkes/ Per/ IX/ 88 juga menjelaskan bahwa BTP merupakan bahan yang biasanya tidak digunakan sebagai makanan dan biasanya bukan merupakan komposisi khas makanan, mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi yang sengaja ditambahkan ke dalam makanan untuk maksud teknologi pada pembuatan, pengolahan, penyiapan, perlakuan, pengepakan, pengemasan, penyimpanan atau pengangkutan makanan untuk menghasilkan komponen atau mempengaruhi sifat khas makanan tersebut (Budianto, 2018).

Secara umum bahan tambahan makanan dapat dibagi menjadi dua kelompok besar yaitu: 1) bahan tambahan pangan yang ditambahkan dengan sengaja ke dalam makanan, dengan mengetahui komposisi bahan dan maksud penambahan BTP dapat menjaga kesegaran, citarasa dan membantu pengolahan seperti: pengawet, pewarna dan pengeras. 2) BTP yang tidak sengaja ditambahkan, yaitu bahan yang tidak mempunyai fungsi dalam makanan tersebut, terjadi secara tidak sengaja, baik dalam jumlah sedikit atau cukup banyak akibat perlakuan selama proses produksi, pengolahan dan pengemasan. Bahan ini bisa juga merupakan residu atau kontaminan dari bahan yang sengaja ditambahkan untuk tujuan produksi bahan mentah atau penanganannya yang masih terbawa ke dalam makanan yang akan dikonsumsi. Contoh: residu pestisida, antibiotik. Bahan

tambahan pangan yang sering dipakai adalah pengemulsi, penstabil, pewarna, perisa (*flavouring*) dan pengawet (Cahyadi, 2023).

Bahan tambahan makanan sintetik lebih sering digunakan karena memiliki keuntungan yaitu: lebih terkonsentrasi, lebih stabil dan lebih murah. Kelemahannya sering terjadi ketidaksempurnaan proses sehingga mengandung zat-zat yang berbahaya bagi kesehatan dan terkadang bersifat karsinogen yang dapat memicu terjadinya kanker pada hewan dan manusia. Secara umum BTP dalam penggunaannya hanya dibenarkan apabila dimaksudkan untuk dapat mencapai masing-masing tujuan penggunaan dalam pengolahan, tidak digunakan untuk menyembunyikan penggunaan bahan yang salah atau tidak sesuai dengan metode produksi yang baik untuk makanan, serta tidak digunakan untuk menyembunyikan kerusakan bahan pangan. Bahan tambahan pangan ini kebanyakan adalah senyawa-senyawa kimia yang bila digunakan dalam jumlah berlebihan atau tidak sesuai dengan aturan akan berakibat fatal pada kesehatan (Mustika, 2015). Oleh karena itu, bahan tambahan pangan juga harus bisa memberikan jaminan terhadap pangan yang aman bagi konsumen atau masyarakat (Nainggolan, 2018).

2.4 Formalin

Formaldehid adalah nama lain dari formalin (larutan formaldehid 35-40% dalam air). Kasus penyalahgunaan sebagai pengawet makanan sering kita dengar dari berbagai media. Penggunaan formalin sangat dilarang karena sebenarnya formalin bukan merupakan bahan tambahan pangan dan sangat berbahaya, bahkan dapat menyebabkan kanker, iritasi pencernaan, serta gangguan reproduksi (Irma, 2022). Formalin adalah larutan yang tidak berwarna dan baunya sangat menusuk.

Di dalam formalin terkandung sekitar 37 persen formaldehid dalam air. Formalin sering digunakan sebagai bahan untuk membunuh bakteri atau mikroorganisme serta mengawetkan mayat (Mudzkirah, 2016).

Formalin merupakan zat beracun dan berbahaya bagi kesehatan manusia. Jika kandungannya dalam tubuh tinggi, maka akan bereaksi secara kimia dengan hampir semua zat yang terkandung dalam sel sehingga menekan fungsi sel dan menyebabkan kematian sel dan keracunan dalam tubuh. Batas normal tubuh dapat menetralkan formalin dalam tubuh melalui konsumsi makanan adalah 1,5-14 mg setiap harinya (Wuisan, 2020). Hassanah (2018) menyatakan apabila formalin yang masuk kedalam tubuh melebihi ambang batas akan mengakibatkan kerusakan pada sistem tubuh manusia. Hal ini menyebabkan keresahan dan kecemasan masyarakat tentang efek samping dari formalin yang sangat berbahaya bagi kesehatan (Kiroh, 2019).

Formalin memiliki unsur aldehida yang mudah bereaksi dengan protein, karena bila ditaburkan pada makanan seperti tahu, formalin akan mengikat unsur protein mulai dari bagian permukaan tahu sampai ke bagian dalamnya. Protein akan mati setelah terikat unsur kimia dari formalin bila ditekan tahu terasa lebih kenyal. Selain itu protein yang telah mati tidak akan diserang bakteri pembusuk yang menghasilkan senyawa asam, sehingga tahu akan menjadi lebih tahan lama. Tahu yang berformalin akan tahan terhadap mikroorganisme, tidak mudah hancur serta bisa bertahan sampai tujuh hari. Sedangkan tahu yang tidak berformalin hanya dapat bertahan sampai dua hari (Benyamin, 2019).

BAB III. METODE PENELITIAN

3.1 Tempat dan Waktu

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Terpadu Progam Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Pasir Pengaraian Jl. Tuanku Tambusai, Rambah Hilir, Kabupaten Rokan Hulu, Riau. Waktu pelaksanaan pada bulan Desember 2023-Februari 2024.

3.2 Bahan dan Alat

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah sampel tahu putih, *test kits FMR (Formalin Main Reagent)*, larutan standar formalin. Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah pipet tetes, gelas ukur, timbangan analitik, tabung reaksi, *vortex mixer*, mortar dan alu, *stopwatch*, buku dan alat tulis.

3.3 Pelaksanaan

3.3.1 Lapangan

3.3.1.1 Survei Pabrik Tahu Putih

Penelitian dilakukan secara deskriptif untuk membuktikan ada atau tidak kandungan formalin dalam tahu putih yang diproduksi di Pabrik Kecamatan Ujung Batu Kabupaten Rokan Hulu. Data jumlah pabrik tahu putih di Kecamatan Ujung Batu dapat dilihat pada Tabel 3.1 sebagai berikut.

Tabel 3.1 Data Pabrik Tahu Berdasarkan Dinas Perindustrian Dan Perdagangan Tahun 2023 di Kabupaten Rokan Hulu.

No	Nama Pabrik	Alamat	
		Desa/Kelurahan	Kecamatan
1	Pabrik Tahu A	Tranpol	Ujung Batu
2	Pabrik Tahu B	Pematang Tebih	Ujung Batu
3	Pabrik Tahu C	Lintam	Ujung Batu
4	Pabrik Tahu D	Ujung Batu	Ujung Batu
5	Pabrik Tahu E	Suka Maju	Ujung Batu
6	Pabrik Tahu F	Ujung Batu Timur	Ujung Batu
7	Pabrik Tahu G	Ngaso	Ujung Batu

3.3.1.2 Teknik Penentuan Sampel

Penelitian ini menggunakan teknik *Total Sampling* dalam pengambilan sampelnya. *Total sampling* adalah teknik pengambilan sampel dimana jumlah sampel sama dengan populasi. Alasan mengambil *total sampling* karena jumlah populasi yang kurang dari 100, seluruh populasi dijadikan sampel penelitian semuanya (Sugiyono, 2019).

3.3.1.3 Pengambilan Sampel

Sampel tahu putih diambil dari 7 Pabrik Tahu Putih yang ada di Kecamatan Ujung Batu. Sampel tahu putih diambil sebanyak 1 kg, kemudian dikemas dengan plastik kering. Wadah plastik diberi kode dengan mencantumkan alamat/nama desa dan nama pabrik tempat pengambilan sampel. Setelah itu, sampel tahu putih tersebut dibawa ke laboratorium untuk pengamatan dan pengujian.

3.3.2 Laboratorium

3.3.2.1 Analisis Kandungan Formalin dengan Menggunakan *Test Kits*

FMR

Prosedur analisis kandungan formalin pada tahu putih melalui tahapan sebagai berikut: (1) Masukkan tahu yang akan di haluskan kedalam mortar dan tumbuk dengan perlahan menggunakan alu. (2) Kemudian masukkan tahu putih sebanyak 1 g ke dalam tabung reaksi. (3) Tambahkan 3 ml *reagent FMR* (3) Kemudian guncangkan campuran bahan-bahan selama 3 sampai 5 menit menggunakan *vortex mixer*, dan didiamkan selama 10 menit, untuk mengetahui perubahan warna. Sampel tahu putih untuk analisis kandungan formalin dilakukan secara *duplo* (Mudzkirah, 2016).

3.3.3 Parameter Pengamatan

3.3.3.1 Perubahan Warna Formalin

Perubahan warna formalin terhadap tahu putih yang telah dilakukan analisis kandungan formalin diamati dengan terjadinya perubahan warna pada *reagent FMR* terhadap tahu putih. Pada awalnya tahu putih berwarna putih, sedangkan *reagent FMR* berwarna jernih kekuningan. Apabila setelah proses pengocokan terjadi perubahan warna menjadi merah muda, merah, ungu, atau biru maka dikatakan tahu putih tersebut mengandung formalin. Semakin tinggi kadar formalin pada tahu putih, maka tingkat perubahan warna yang terjadi juga semakin nyata (Mudzkirah, 2016).

3.3.3.2 Uji Organoleptik

Uji organoleptik yang digunakan uji mutu hedonik. Panelis dalam pengujian ini adalah mahasiswa S1 Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Pasir Pangaraian yang berjumlah 21 orang. Panelis tersebut merupakan kategori panelis tidak terlatih yang dipilih berdasarkan jenis pendidikan. Sampel yang dinilai berjumlah 7 sampel, panelis menilai tahu putih yang diambil dari Pabrik Tahu Kecamatan Ujung Batu yang terpilih berdasarkan tekstur, aroma dan warna. Satu persatu tahu putih akan dinilai menggunakan indra peraba atau perasa dan indra penciuman. Kemudian diberi tanda centang pada kolom yang disediakan dalam form pengujian organoleptik (Wahyono, 2016).

Berikut kriteria dan penilaian terhadap tahu putih yang telah dilakukan pengujian berdasarkan uji organoleptik ataupun menurut pancaindra. Hasil uji organoleptik dapat dilihat Pada Tabel 3.2 sebagai berikut.

Tabel 3.2 Uji Organoleptik Pada Tahu Putih.

Tekstur	Penilaian
1	Sangat Kenyal
2	Kenyal
3	Agak Kenyal
4	Lunak
Aroma	Penilaian
1	Sangat Menyengat
2	Menyengat
3	Agak Menyengat
4	Khas Tahu
Warna	Penilaian
1	Putih Kekuningan
2	Agak Putih
3	Putih
4	Sangat Putih

3.4 Analisis Data

Data yang diperoleh secara deskriptif dengan tujuan untuk mendeskripsikan dan menjelaskan hasil penelitian dari uji formalin terhadap tahu putih, dengan membuktikan ada atau tidak kandungan formalin dalam tahu putih. Serta menampilkan data hasil pengujian di laboratorium.