

ABSTRAK
EFEKTIVITAS PERENDAMAN JERUK NIPIS
(*Citrus aurantifolia*) TERHADAP PENURUNAN
KADAR FORMALIN PADA
TAHU MENTAH PUTIH DI PASAR
TRADISIONAL
KOTA PONTIANAK

Atikaturah Mania¹, Abdurraafi' Maududi Dermawan²
Politeknik 'Aisyiyah Pontianak
Email: atikaturahmania@gmail.com

Bahan tambahan pangan merupakan bahan yang ditambahkan kedalam suatu produk pangan untuk mempengaruhi sifat, bentuk dari pangan. Saat ini, masih banyak ditemukan bahan pengawet yang dilarang digunakan pada makanan seperti formalin. Formalin adalah larutan yang tidak berwarna, berbahaya bagi kesehatan jika mengonsumsi makanan yang mengandung formalin, salah satu bahan makanan yang terkandung formalin adalah tahu. Tahu merupakan makanan yang mudah rusak, busuk karena memiliki kadar air yang tinggi. Penelitian ini bertujuan mengetahui pengaruh larutan jeruk nipis terhadap kandungan formalin pada tahu dan konsentrasi larutan jeruk nipis yang paling efektif dalam menurunkan kadar formalin pada tahu mentah putih. Penelitian ini menggunakan metode eksperimental sungguhan (*True Experiment design*). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penurunan kadar formalin pada tahu mentah putih menggunakan larutan jeruk nipis dengan konsentrasi berturut-turut yaitu pada konsentrasi 20% memperoleh penurunan sebanyak 3,90%, konsentrasi 40% memperoleh penurunan sebanyak 12,40% dan konsentrasi 60% memperoleh penurunan sebanyak 44,61%. Dengan demikian penurunan kadar formalin terbesar pada tahu mentah putih adalah 44,61% sehingga dapat disimpulkan bahwa ada pengaruh penurunan nyata terhadap kandungan formalin pada tahu mentah putih setelah dilakukan perendaman dengan larutan jeruk nipis dan konsentrasi yang lebih efektif dalam penurunan kadar formalin adalah larutan jeruk nipis 60%.

Kata kunci: formalin, jeruk nipis, tahu mentah putih

ABSTRACT

THE EFFECTIVENESS OF SOAKING LIME (*Citrus aurantifolis*) TOWARDS DECREASING FORMALINE CONTENT IN CRUDE WHITE TOFU IN TRADITIONAL MARKETS IN PONTIANAK CITY

Atikaturah mania¹, Abdurraafi' Maududi Dermawan²
Politeknik 'Aisyiyah Pontianak
Email: atikaturahmania@gmail.com

Food additives are ingredients that are added to food products to influence their texture and flavor. However, some preservatives are still prohibited in food due to their negative effects on health. Formaldehyde is one such preservative that is colorless and can be harmful when consumed. Tofu is a food product that is highly susceptible to spoilage due to its high water content and can contain formaldehyde as an ingredient. The aim of this study is to determine the effectiveness of lime solution in reducing formaldehyde content in raw white tofu and to determine the most effective concentration of lime solution to achieve this. The study used a real experimental method, known as True Experiment Design. The results of the study showed that successive concentrations of lime solution (20%, 40%, and 60%) had varying effects on the formaldehyde content in raw white tofu. The concentration of 20% resulted in a decrease of 3.90%, while the concentration of 40% resulted in a decrease of 12.40%, and the concentration of 60% resulted in the greatest decrease of 44.61%. Therefore, it can be concluded that soaking raw white tofu in lime solution led to a significant reduction in formaldehyde content, and the most effective concentration for reducing formaldehyde levels was 60%.

Keywords: *formalin, lime, raw white tofu*