

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN RIAU  
PROGRAM STUDI D III GIZI**

**TUGAS AKHIR, MEI 2021**

**TENGGU SHAFIRA NAZLA**

**GAMBARAN HIGIENE DAN SANITASI SERTA IDENTIFIKASI FORMALIN  
PADA TAHU DI BEBERAPA INDUSTRI TAHU KOTA DUMAI**

**(xiii + 100 halaman + 11 tabel + 5 gambar + 3 lampiran)**

---

---

**ABSTRAK**

Industri tahu merupakan industri kecil yang umumnya dikelola dalam bentuk industri rumah tangga. Masih banyak industri tahu rumahan yang belum memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi yang telah ditetapkan oleh pemerintah. Selain itu, kasus yang sering dijumpai berupa penambahan formalin untuk memperpanjang daya simpan tahu. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran higiene dan sanitasi serta identifikasi formalin pada tahu di beberapa industri tahu Kota Dumai.

Penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan desain *cross sectional*. Populasi penelitian ini adalah seluruh industri tahu yang terdaftar di Dinas Perdagangan dan Perindustrian Kota Dumai yang berjumlah 6 industri. Data dikumpulkan dengan cara melihat 6 prinsip higiene dan sanitasi yang meliputi pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyimpanan makanan, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan. Data dikumpulkan dengan lembar observasi PERMENKES No.1096/MENKES/vi/2011 tentang Higiene dan Sanitasi Jasaboga yang dianalisa secara univariat. Kemudian, mengidentifikasi formalin pada tahu dengan menggunakan uji *easy test* formalin.

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa higiene dan sanitasi di beberapa industri tahu Kota Dumai belum memenuhi persyaratan. Industri tahu Tn. S dengan persentase 64,6%, Tn. N dengan persentase 62,7%, Tn. J dan Tn. T dengan persentase 59,5%, Tn. M dengan persentase 58,3%, dan Tn. R dengan persentase 58%. Kemudian, hasil identifikasi formalin semua sampel tidak mengandung formalin (negatif). Disarankan kepada pengelola industri tahu agar dapat menerapkan PERMENKES No.1096/MENKES/vi/2011 tentang Higiene dan Sanitasi Jasaboga melalui kegiatan sosialisasi dan pelatihan kepada pekerja yang bekerjasama dengan Dinas Kesehatan Kota Dumai. Penelitian selanjutnya mengenai identifikasi formalin pada tahu disarankan menggunakan metode uji yang lain untuk dapat membandingkan hasil ujinya.

---

**Referensi : 26 (1992-2019)**

**Kata kunci : tahu, higiene, sanitasi, formalin, industri tahu**

**MINISTRY OF HEALTH REPUBLIC OF INDONESIA  
POLYTECHNIC OF HEALTH RIAU  
PROGRAM STUDY DIPLOMA III NUTRITION**

**FINAL PROJECT, MEI 2021**

**TENGGU SHAFIRA NAZLA**

**HYGIENE AND SANITATION OVERVIEW AND FORMALINE  
IDENTIFICATION OF TOFU IN SOME TOFU INDUSTRIES AT DUMAI CITY**

**(xiii + 100 pages + 11 tables + 5 pictures + 3 attachments)**

---

---

**ABSTRACT**

*The tofu industry is a small industry which is generally managed in the form of a home industry. There are still many home-based tofu industries that do not meet the hygiene and sanitation requirements set by the government. In addition, cases that are often encountered are the addition of formalin to extend the shelf life of tofu. The purpose of this study was to determine the description of hygiene and sanitation as well as identification of formalin in tofu in several tofu industries in Dumai City.*

*This research is a descriptive study with a cross sectional design. The population of this research is the entire tofu industry registered with the Dumai City Trade and Industry Office, totaling 6 industries. Data were collected by looking at the 6 principles of hygiene and sanitation which include food selection, food storage, food processing, food storage, food transportation, and food presentation. Data were collected using the PERMENKES observation sheet No. 1096/MENKES/vi/2011 on food hygiene and sanitation which was analyzed univariately. Then, identify formalin in tofu by using the easy test formalin test.*

*Based on the results of the research, it is known that hygiene and sanitation in several tofu industries in Dumai City have not met the requirements. Industry knows Mr. S with a percentage of 64.6%, Mr. N with a percentage of 62.7%, Mr. J and Mr. T with a percentage of 59.5%, Mr. M with a percentage of 58.3%, and Mr. R with a percentage of 58%. Then, the results of formalin identification of all samples did not contain formalin (negative). It is suggested to the managers of the tofu industry to apply PERMENKES No. 1096/MENKES/vi/2011 concerning food hygiene and sanitation through socialization and training activities for workers in collaboration with the Dumai City Health Office. Further research regarding the identification of formalin in tofu is recommended to use other test methods to be able to compare the test results.*

---

**Reference** : 26 (1992-2019)

**Keyword** : *tofu, hygiene, sanitation, formaldehyde, tofu industry*