

## **ABSTRAK**

Tahu merupakan salah satu makanan yang terbuat dari kedelai yang banyak diminati dan difavoritkan oleh masyarakat Indonesia. Penambahan boraks dan formalin sudah dilarang oleh pemerintah karena dapat menyebabkan gangguan kesehatan seperti gangguan fungsi hati, ginjal, paru – paru, dan kanker hingga menyebabkan kematian.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh suhu penyimpanan terhadap kadar boraks dan formalin pada tahu yang dijual di pasar Wonokromo. Metode penelitian dengan rancangan *the randomized pretest-posttest control grup design* yang dibahas secara analitik kuantitatif.

Penelitian dilakukan pada bulan april – juni 2018 di laboratorium kimia Universitas Nahdlatul Ulama Surabaya dengan metode uji kuantitatif titrimetri. Berdasarkan hasil kadar boraks 90,14 – 154,54 ppm pada suhu ruang dan 103,02 – 173,22 ppm pada suhu lemari pendingin. Untuk uji formalin didapatkan 10,8 – 19,5 ppm yang disimpan pada suhu ruang dan 10,2 – 18,0 ppm pada suhu lemari pendingin.

Hasil uji beda menggunakan *paired sample T test* didapatkan nilai signifikan  $p > 0,05$ . Kesimpulan penelitian ini adalah tidak terdapat pengaruh suhu penyimpanan terhadap kadar boraks dan formalin pada tahu.

**Kata kunci : Tahu, Boraks, Formalin, Kualitatif, Kuantitatif, Uji paired sample T, Suhu penyimpanan**