

IDENTIFIKASI BORAKS PADA LONTONG YANG DIJUAL DI WILAYAH KECAMATAN SIMAN KABUPATEN PONOROGO

Eksa Belinda Auralia¹, Mujiyono², H. Djoko Windu P. Irawan³, Sujangi⁴

Kementerian RI
Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya
Program Studi Sanitasi Program Diploma Tiga Kampus Magetan
Jurusan Kesehatan Lingkungan
Email : eksabelinda@gmail.com

ABSTRAK

Boraks adalah senyawa berbentuk kristal putih tidak berbau dan stabil pada suhu ruangan. Boraks merupakan senyawa kimia dengan nama Natrium tetraborat ($\text{Na}_2\text{B}_4\text{O}_7 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$). Jika larut dalam air akan menjadi hidroksida dan asam borat (H_3BO_3). Dalam Peraturan Menteri Kesehatan No. 1168/MenKes/Per/X/1999 boraks dinyatakan sebagai bahan berbahaya dan dilarang untuk digunakan dalam pembuatan makanan.

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian metode deskriptif dengan pemeriksaan kualitatif dengan pendekatan laboratorium untuk menganalisis kandungan boraks pada lontong yang dijual di Kecamatan Siman Ponorogo. Penelitian ini menggunakan uji organoleptik, uji kurkumin dan dilakukan pengujian laboratorium dengan pengulangan sebanyak 3x

Hasil Penelitian ini dapat disimpulkan bahwa dalam pemeriksaan organoleptik dapat dinyatakan hasil yang termasuk dalam kategori Baik dengan rata-rata nilai antara 10-11. Dan untuk pemeriksaan kurkumin menggunakan tusuk gigi dari 4 sampel tidak ada perubahan warna yang artinya tidak ada bahan tambahan pada lontong. Dan dari hasil pemeriksaan laboratorium dari 4 sampel terdapat 2 sampel yang mengandung boraks dengan kadar paling tinggi 35 mg/kg dan yang paling rendah dengan kadar 20 mg/kg. kadar tersebut tidak terlalu tinggi dan masih dalam batas syarat Negatif.

Kata Kunci : Boraks, Lontong, Makanan

IDENTIFICATION OF BORAX IN RICE CAKE SOLD IN THE AREA OF SIMAN DISTRICT PONOROGO REGENCY

Eksa Belinda Auralia¹, Mujiyono², H. Djoko Windu P. Irawan³, Sujangi⁴

Republic of Indonesia Ministry
Surabaya Ministry of Health Polytechnic
Sanitation Study Program Three Magetans Campus Diploma
Program, Departemen of Environmental Health
Email : eksabelinda@gmail.com

ABSTRACT

Borax is a white crystalline compound that is odorless and stable at room temperature. Borax is a chemical compound with the name Sodium tetraborate ($\text{Na}_2\text{B}_4\text{O}_7 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$). If it dissolves in water it will become hydroxide and boric acid (H_3BO_3). In Regulation of the Minister of Health no. 1168/MenKes/Per/X/1999 borax is declared a hazardous substance and is prohibited for use in food manufacture.

This study used a descriptive research method with a qualitative examination with a laboratory approach to analyze the borax content in lontong sold in Siman Ponorogo District. This study used organoleptic tests, curcumin tests and laboratory tests with 3 repetitions.

The results of this study can be concluded that in the organoleptic examination it can be stated that the results are included in the Good category with an average value between 10-11. And for examining curcumin using toothpicks from 4 samples there was no discoloration, which means there were no additional ingredients in the lontong. And from the results of laboratory examination of the 4 samples, there were 2 samples containing borax with the highest level of 35 mg/kg and the lowest with levels of 20 mg/kg. these levels are not too high and are still within the limits of negative conditions.

Key word : Borax, Rice Cake, Food