

IDENTIFIKASI SENYAWA BORAKS DALAM MIE BASAH YANG DIJUAL DI PASAR KOTA BANJAR PATROMAN

Marco Sulis Samiaji¹, Davit Nugraha², Nia Kurniasih³

INTISARI

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan No.722/MenKes/Per/IX/88 boraks dinyatakan sebagai bahan berbahaya dan dilarang untuk digunakan dalam pembuatan makanan. Jika di dalam makanan terdapat boraks maka boraks tersebut akan terserap oleh darah dan disimpan dalam hati. Karena tidak mudah larut dalam air boraks bersifat kumulatif. Pada saat ini banyak sekali pemberitaan tentang penyalahgunaan bahan-bahan kimia berbahaya yang digunakan sebagai bahan tambahan bagi produk makanan maupun minuman yang tidak sesuai dengan peruntukannya, salah satunya penggunaan boraks pada mie basah. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui keberadaan senyawa boraks dari mie basah yang dijual di daerah pasar kota banjar. Metode penelitian yang digunakan bersifat observasional dan pendekatan deskriptif. Data yang diperoleh berupa data perubahan warna kertas kurkumin yang akan disajikan dalam bentuk tabel dan di deskripsikan. Dari hasil penelitian tidak didapatkan perubahan warna pada kertas kurkumin setelah di celupkan pada sampel mie A, B, C, D dan E yang artinya sampel mie basah yang dijual di pasar Kota Banjar Patroman negatif mengandung boraks.

Kata kunci : Identifikasi Boraks, Mie Basah, Pasar Kota Banjar
Patroman Keterangan : 1. Peneliti, 2. Pembimbing I, 3. Pembimbing II

**IDENTIFICATION OF BORAX COMPOUNDS IN WET NOODLE FOR
SALE IN BANJAR PATROMAN CITY MARKET**

Marco Sulis Samiaji¹, Davit Nugraha², Nia Kurniasih³

ABSTRACT

Based on the Minister of Health Regulation No.722 / MenKes / Per / IX / 88 borax is declared a hazardous material and is prohibited from being used in food manufacturing. If there is borax in food, the borax will be absorbed by the blood and stored in the liver. Because it is not easily dissolved in water, borax is cumulative. At this time there is a lot of news about the misuse of hazardous chemicals that are used as additives for food and beverage products that are not suitable for their purpose, one of which is the use of borax in wet noodles. The purpose of this study was to determine the existence of borax compounds from wet noodles that are sold in the market area of the city of Banjar. The research method used is observational and descriptive approach. The data obtained is in the form of data on the color change of curcumin paper which will be presented in tabular form and described. From the results of the study, there was no color change in the curcumin paper after being dipped in noodle samples A, B, C, D and E, which means that the wet noodle samples sold in the Banjar Patroman market were negative for borax.

Keywords : Identification of Borax, Wet Noodle, Banjar Patroman City Market

Information : 1. Researcher, 2. Advisor I, 3. Advisor II