

ABSTRAK

Mie basah adalah salah satu makanan berbahan dasar tepung dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat karena relatif mudah diolah. Agar Mie basah lebih awet dan lebih kenyal, terkadang mie basah tersebut ditambah dengan formalin dan boraks. Banyak sekali bahan kimia berbahaya yang dilarang ditambahkan oleh produsen ke dalam makanan. Salah satu bahan kimia berbahaya yang dilarang digunakan dalam makanan adalah boraks. Tujuan penelitian untuk mengetahui ada atau tidaknya senyawa boraks dan untuk mengetahui kadar senyawa boraks tersebut pada mie basah yang beredar dipasaran.

Uji kualitatif boraks dengan menggunakan metode uji kertas tumerik dan uji nyala api dan uji kuantitatif dengan metode spektrofotometri. Di dapatkan hasil uji kualitatif pada 10 sampel mie basah yang di jual dipasaran. Sebanyak 6 sampel yang positif mengandung borkas. Hasil uji kuantitatif dengan menggunakan metode spektrofotometri dengan panjang gelombang 610 nm, didapatkan kadar boraks dari yang paling terendah pada sampel Mie Basah 0,005 ppm dan yang tertinggi pada sampel Mie Basah 0,018 ppm.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pada 12 sampel mie basah didapatkan hasil presentase 60% dari 6 sampel positif mengandung boraks dan 40% dari 4 negatif yang tidak mengandung boraks.

Kata Kunci : Mie Basah, Boraks, Spektrofotometri
Keputakaan : 13
Tahun : 2007-2021

ABSTRACT

Wet noodles are one of the flour-based foods and are widely consumed by the public because they are relatively easy to process. In order for wet noodles to last longer and chewier, sometimes the wet noodles are added with formalin and borax. There are so many harmful chemicals that manufacturers are prohibited from adding to food. One of the harmful chemicals that are prohibited from use in food is borax. There are so many harmful chemicals that manufacturers are prohibited from adding to food. One of the harmful chemicals that are prohibited from use in food is borax. The purpose of the study was to determine the presence or absence of borax compounds and to determine the levels of borax compounds in wet noodles on the market.

Borax qualitative test using tumeric paper test method and flame test and quantitative test with spectrophotometric method. Qualitative test results were obtained on 10 samples of wet noodles sold on the market. A total of 6 samples that were positive contained borax.

The results of quantitative tests using spectrophotometric methods with a wavelength of 610 nm, borax levels were obtained from the lowest in the 0.005 ppm Wet Noodle sample and the highest in the 0.018 ppm Wet Noodle sample. The results of this study showed that in 10 wet noodle samples, 60% of 6 positive samples contained borax and 40% of 4 negative samples did not contain borax.

Keywords : wet noodles, borax, spectrophotometry

Bankruptcy : 13

Year : 2007-2021