

ABSTRAK

Cincau hitam merupakan salah satu olahan pangan tradisional yang biasa digunakan sebagai isian minuman segar. Biasanya konsumen menyukai cincau hitam dengan konsistensi kenyal, kokoh, dan kuat. Pedagang banyak sekali menambahkan bahan kimia berbahaya yang dilarang kedalam makanan bertujuan untuk menjaga kualitas cincau hitam yang dipasarkan. Salah satu bahan kimia berbahaya yang dilarang digunakan pada makanan salah satunya adalah boraks. Hal ini tentu saja sangat membahayakan konsumen.

Uji kualitatif boraks dengan menggunakan metode uji kertas tumerik dan uji kuantitatifnya dengan metode spektrofotometri. Didapatkan hasil uji kualitatif pada 1 sampel positif mengandung boraks dari pasar pondok gede, 3 sampel positif mengandung boraks dari pasar kecapi dan 2 sampel positif mengandung boraks dari pasar kranggan. Hasil uji kuantitatif dengan menggunakan metode spektrofotometri dengan Panjang gelombang 610 nm, didapatkan kadar rata-rata cincau hitam dari pasar pondok gede 0,087 ppm, didapatkan kadar rata-rata cincau hitam dari pasar kecapi yang paling terendah 0,024 ppm dan yang tertinggi 0,087 ppm dan didapatkan kadar rata-rata cincau hitam dari pasar kranggan yang paling rendah 0,044 ppm dan yang tertinggi 0,093 ppm.

Hasil penelitian yang sudah dilakukan pada 11 sampel cincau hitam yang beredar di kota Bekasi ternyata 75% cincau hitam yang beredar di pasar kecapi teridentifikasi mengandung boraks, 67 % cincau hitam yang beredar di pasar kranggan teridentifikasi mengandung boraks, 25 % cincau hitam yang beredar di pasar pondok gede teridentifikasi mengandung boraks. Pada proses pemanasan tidak dapat mempengaruhi penurunan kadar boraks pada cincau hitam.

Perlu dilakukannya sosialisasi kepada masyarakat terkait akan bahayanya penggunaan boraks dan bahan pengawet berbahaya lainnya sehingga masyarakat akan berhati-hati dalam memilih pangan yang akan dikonsumsi.

Daftar Pustaka : 11

Tahun : 2002-2019

Kata Kunci : Cincau hitam, Boraks, Spektrofotometri

ABSTRACT

Black grass jelly is a traditional food preparation that is usually used as a filling for fresh drinks. Usually consumers like black grass jelly with a chewy, firm and strong consistency. Traders often add dangerous chemicals that are prohibited to food in order to maintain the quality of the black grass jelly that is marketed. One of the dangerous chemicals that is prohibited from being used in food is borax. This is of course very dangerous for consumers.

The qualitative test of borax uses the tumeric paper test method and the quantitative test uses the spectrophotometric method. Qualitative test results were obtained on 1 positive sample containing borax from the Pondok Gede market, 3 positive samples containing borax from the Kecapi market and 2 positive samples containing borax from the Kranggan market. The results of quantitative tests using the spectrophotometric method with a wavelength of 610 nm, obtained an average level of black grass jelly from the Pondok Gede market of 0.087 ppm. The lowest average level of black grass jelly from the Kecapi market was 0.024 ppm and the highest was 0.087 ppm. The average black grass jelly from the Kranggan market was the lowest at 0.044 ppm and the highest at 0.093 ppm.

The results of research conducted on 11 samples of black grass jelly circulating in the city of Bekasi showed that 75% of the black grass jelly circulating in the kecapi market was identified as containing borax, 67% of the black grass jelly circulating in the kranggan market was identified as containing borax, 25% of the black grass jelly circulating in the market Pondok Gede was identified as containing borax. The heating process did not affect the reduction in borax levels in black grass jelly.

It is necessary to provide information to the public regarding the dangers of using borax and other dangerous preservatives so that people will be careful in choosing the food they consume.

Literature : 11

Year : 2002-2019

Keywords : Black Grass Jelly, Boraks, Spectrofotometry