

ABSTRAK

Muhammad Adnan Kholadi, 2019. Identifikasi Penggunaan Boraks Terhadap Karakteristik Fisik, Uji Kualitatif Boraks, Umur Simpan, dan Total Cemar Mikroba Pada Jajanan Lontong : **Dra. Sulistiastutik**

Makanan jajanan sudah menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari kehidupan masyarakat, baik di perkotaan maupun di pedesaan. Konsumsi makanan jajanan di masyarakat cukup tinggi, dimanan pada sebuah riset yang dilakukan di Kecamatan Cijeruk, Kabupaten Bogor dengan 80 subjek penelitian. Hampir 70,8% sangat menyukai makanan jajanan, 23,5% lainnya biasa saja, dan 5,7% sisanya tidak menyukai makanan jajanan.

Penelitian ini menggunakan penelitian deskriptif dilakukan di Laboratorium Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Sampel yang diuji yakni empat sampel lontong, diantaranya lontong tanpa adanya tambahan boraks per 100 gram beras yang diberi kode sampe L0, dan dibandingkan dengan tiga lontong lain yang ditambahkan boraks dengan kadar masing-masing 0,5, 1,5, serta 2 gram boraks per 100 gram beras, serta tida sampel tersebut diberikan kode sampel diantaranya L1, L3, dan L5. Kode sampel menggunakan huruf L diambil dari awal huruf pada kata lontong. Pengolahan data tersebut dianalisis secara deskriptif dan penyajiannya dalam bentuk tabel secara detail dan terstruktur agar mudah dipahami.

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa karakteristik fisik lontong yang tidak mengandung boraks cenderung lebih putih bersih, beraroma khas dan bertekstur lunak, sedangkan lontong yang mengandung boraks warnanya lebih kekuningan, mengkilat, kadar ainya lebih rendah, aroma tajam dan tekstur lebih kenyal. Uji kualitatif boraks menunjukkan bahwa reagen yang digunakan tidaj dapat mendeteksi sampel ,lontong dengan penambahan 0,5 gram boraks dalam 100 gram beras atau 430 gram lontong. Semakin tinggi pembahan boraks umur simpan dari lontong semakin lama.

Kata Kunci : Karakteristik Fisik, Uji Kualitatif Boraks, Umur Simpan, dan Total Cemar Mikroba Pada Jajanan Lontong

ABSTRACT

Muhammad Adnan Kholadi, 2019. Identification of Borax Use Against Physical Characteristics, Qualitative Test of Bprax, Ahe Save, and Total Microbial Contamination in Lontong Snacks :

Snacks food has become an integral part of peoples'a lives, both in urban and rural areas. Consumption of snacks in the community is quite hihg, where in a study conducted in the Diztruct of Cijeruk, Bogor Regency with 80% subjects. Hearly 70,8% were very fond of snacks, 23,5% were ordinary, and the remaning 5,7% did not like snacks.

This study used descriptive research conducted at the Ministry of Health Malang Polytechnic Laboratory. The samples tested were four rice cake samples, including rice cake without additional borax per 100 grams of rice coded until L0, and compared with three other rice cake added with borax with levels of 0,5, 1,5 and 2 grams of borax respectively per 100 grams of rice, and no sample is given the sample code including L1, L3, and L5. The sample code uses the letter L taken from the beginning of the letter in the word lontong. Processing of the data is analyzed descriptively andpresented in table form in detail and structured so that it is easy to understand. .

The results this study indicate that the physial characteristics of lontong which do not contain borax tend to be cleaner white, distinctively flavorful and soft textured, while the lontong containing borax is more tellowish, shiny. Lower in content, sharp aroma and more chewy texture. Qualitative borax testing shows that the reagents used cannot detect samples, lontong with the addition of 0,5 grams of borax in 100 grams of rice or 430 gran of rice cake. The higher the borax reflux shelf of the rice cake the longer.

Keyword : Hysical Characteristics, Qualitative Test of Borax, Age of Save, and Total Microbial Contamination in Lontong Snacks