

ABSTRAK

Refiana Twedhy Chintyaningtyas, Analisis Kualitatif Kandungan Boraks Menggunakan Uji Turmerik pada Jajanan Bakso yang Beredar di Pasar Wonokerto Kabupaten Malang. Dibimbing oleh Hanandayu Widwiasuti, S.Si., M.Si.

Saat ini bahan tambahan yang dilarang digunakan dalam makanan masih banyak ditemukan. Berdasarkan Peraturan BPOM Nomor 22 tahun 2023 tentang Bahan Baku yang Dilarang dalam Pangan Olahan dan Bahan yang Dilarang Digunakan sebagai Bahan Tambahan Pangan, bahwa boraks digolongkan ke dalam bahan tambahan yang dilarang digunakan dalam makanan. Penggunaan boraks cukup banyak ditemukan pada makanan salah satunya yaitu bakso. Oleh karena itu, dilakukan penelitian terhadap kandungan boraks pada bakso. Lokasi yang digunakan untuk pengambilan sampel yaitu di Pasar Wonokerto Kabupaten Malang, dikarenakan dari hasil wawancara kepada 10 penjual bakso yang terdapat di Pasar Wonokerto tentang banyaknya porsi semangkuk bakso yang terjual setiap hari rata-rata yaitu 40 sampai 100 porsi. Pada penelitian ini menggunakan metode uji turmerik berdasarkan SNI 01-2894-1992 dikarenakan hasil dari uji tersebut mudah dideteksi yaitu dengan terbentuknya warna merah *cherry* setelah penguapan dan terbentuk warna hijau kehitaman setelah penambahan NH_4OH yang menandakan adanya boraks. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui ciri fisik sampel yang diindikasikan mengandung boraks dengan uji organoleptik dan menganalisis ada atau tidaknya kandungan boraks dalam bakso yang berada di Pasar Wonokerto Kabupaten Malang menggunakan metode uji turmerik. Uji organoleptik pada sampel bakso diamati berdasarkan warna, bau, dan tekstur. Ciri-ciri bakso yang mengandung boraks yaitu berwarna abu-abu pucat dan memiliki tekstur yang kenyal. Sedangkan analisis kandungan boraks menggunakan uji turmerik berdasarkan SNI 01-2894-1992. Hasil penelitian yang dilakukan menunjukkan bahwa pada uji organoleptik dari 10 sampel bakso terdapat 3 sampel yang diindikasikan mengandung boraks yaitu sampel 2, 4, dan 7 dengan warna abu-abu, bau khas daging, dan tekstur kenyal. Hasil uji turmerik yang telah dilakukan menunjukkan bahwa dari 10 sampel tidak ditemukan adanya kandungan boraks. Hal tersebut diketahui dari tidak terdapat warna merah *cherry* setelah penguapan dan tidak terbentuk warna hijau kehitaman setelah ditambahkan NH_4OH . Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa semua sampel tidak mengandung boraks.

Kata kunci: Bakso, Boraks, Uji Organoleptik, Uji Turmerik