

ANALISIS KANDUNGAN BORAKS PADA KERUPUK PULI DI PASAR TRADISIONAL KOTA YOGYAKARTA

Lailatul Husna¹, Kholif Sholehah I.K²

INTISARI

Latar Belakang: Penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) berfungsi sebagai peningkat atau pemertahan kandungan gizi, serta daya tahan penyimpanan, menambah warna, memperbaiki tekstur, dan meningkatkan cita rasa. Jenis BTP yang digunakan secara bebas di masyarakat adalah boraks. Dalam jangka pendek maupun jangka panjang penggunaan boraks yang ditambahkan ke dalam makanan dapat menimbulkan dampak buruk bagi kesehatan. Salah satu makanan pelengkap yang dalam pembuatannya sering ditambahkan boraks adalah kerupuk puli. Telah diketahui penambahan boraks pada makanan sudah dilarang oleh BPOM.

Tujuan: Untuk mengetahui secara kualitatif dan kuantitatif kandungan boraks pada kerupuk puli.

Metode: Jenis penelitian ini secara deskriptif dan observasional dengan teknik pengambilan sampel *purposive sampling*. Sampel yang digunakan pada penelitian ini sebanyak 5 sampel kerupuk puli tanpa merek. Analisis sampel dilakukan dengan Uji kertas kunyit (tumerik) dan Uji larutan AgNO₃ untuk kualitatif. Sedangkan analisis kuantitatif dengan Spektrofotometri UV-Vis.

Hasil: Hasil penelitian diperoleh 5 sampel positif mengandung boraks yang dianalisis secara kualitatif dengan uji kertas kunyit (tumerik), uji larutan AgNO₃ serta hasil analisis kuantitatif dengan Spektrofotometri UV-Vis diperoleh nilai kadar boraks masing-masing sebesar sampel A = 0,0625 ± 0,0014%; B = 0,0604 ± 0,0012%; C = 0,0483 ± 0,0005%; D = 0,0602 ± 0,0009%; dan E = 0,0657 ± 0,0007%.

Kesimpulan: Hasil analisis dari kelima sampel kerupuk puli didapatkan adanya kandungan boraks pada semua sampel.

Kata Kunci: Boraks, Kerupuk Puli, Uji Tumerik, Spektrofotometri UV-Vis.

¹ Mahasiswa Farmasi Universitas Jenderal Achmad Yani Yogyakarta

² Dosen Farmasi Universitas Jenderal Achmad Yani Yogyakarta

IDENTIFICATION OF BORAX CONTENT IN PULI CRACKERS IN TRADITIONAL MARKETS IN YOGYAKARTA CITY

Lailatul Husna¹, Kholif Sholehah I.K²

ABSTRACT

Background: The use of food additives (BTP) functions as an enhancer or maintainer of nutritional content, as well as storage durability, adding color, improving texture, and enhancing taste. The type of BTP that is freely used in society is borax. In the short and long term, the use of borax added to food can have adverse effects on health. One of the complementary foods that borax is often added to is cracker puli. It is known that BPOM prohibits the addition of borax to food.

Objective: To determine qualitatively and quantitatively the borax content in puli crackers.

Method: This type of research is descriptive and observational with a purposive sampling technique. The samples used in this study were five samples of unbranded puli crackers. Sample analysis was carried out using the turmeric paper test (turmeric) and AgNO₃ solution test for qualitative. While quantitative analysis with UV-Vis Spectrophotometry.

Results: The results of the study obtained five samples that were positive for containing borax which were analyzed qualitatively with the Turmeric Paper Test (Turmeric), AgNO₃ solution test and the results of quantitative analysis with UV-Vis Spectrophotometry obtained the borax content values of each sample A = $0.0625 \pm 0.0014\%$; B = $0.0604 \pm 0.0012\%$; C = $0.0483 \pm 0.0005\%$; D = $0.0602 \pm 0.0009\%$; and E = $0.0657 \pm 0.0007\%$.

Conclusion: The analysis of the five samples of puli crackers showed that all samples contained borax.

Keywords: Borax, Puli Crackers, Turmeric Test, UV-Vis Spectrophotometry.

¹Pharmacy of Student Jenderal Achmad Yani University of Yogyakarta

² Lecturer of Pharmacy Jenderal Achmad Yani University of Yogyakarta