

IDENTIFIKASI KUALITATIF DAN KUANTITATIF BORAKS DAN FORMALIN PADA BAHAN PANGAN DI PASAR SRIMANGUNAN KABUPATEN SAMPANG

Khoirul Anam, Millatul Ulya, Sri Hastuti

Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian,
Universitas Trunojoyo Madura PO BOX 2 Kamal Bangkalan 69162
Email: AnamHimatipa@yahoo.com
Phone. +6287750500554

ABSTRAK

Makanan merupakan kebutuhan pokok yang dibutuhkan oleh masyarakat setiap saat, makanan tersebut diperoleh dari beberapa tempat diantaranya pasar tradisional. Pasar tradisional merupakan tempat terjadinya transaksi jual beli yang menyediakan bahan pangan setengah jadi maupun bahan pangan yang siap saji, akan tetapi penyediaan bahan pangan tersebut belum tentu terjaga kualitas dan keamanannya karena rentan tercemar bahan tambahan pangan yang berbahaya. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi kualitatif dan kuantitatif boraks dan formalin pada bahan pangan. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode Purposive Sampling. Sampel yang diambil diantaranya ikan teri, tahu, daging ayam, mi kering, sosis dan keripik singkong. Pengujian kualitatif dan kuantitatif pada ikan teri, Tahu dan Sosis dipasar srimangunan sampang teridentifikasi mengandung Formalin, dengan rata-rata kandungan formalin pada uji kualitatif teri 0,146ppm, sosis 0,149ppm dan tahu 0,107ppm. Sedangkan pada pengujian kandungan Boraks secara kualitatif dan kuantitatif pada mi kering, daging ayam dan Sosis teridentifikasi mengandung boraks dengan rata-rata kandungan boraks mi kering 0,015ppm, sosis 0,154ppm dan daging ayam 0,009ppm, sehingga pada uji kualitatif dan kuantitatif formalin dan boraks menunjukkan bahwa sosis positif terhadap kedua pengawet yaitu formalin dan boraks, sedangkan keripik singkong negatif tidak mengandung kedua pengawet formalin dan boraks.

Kata kunci : Uji Kualitatif, Uji Kuantitatif, Boraks, Formalin, Bahan Makanan

ABSTRACT

Food is a basic requirement needed by the public at all times, food was obtained from several places including the traditional market. The traditional market is where the sale and purchase transactions which provide semi-finished food or food that ready to eat, but the supply of food is not necessarily maintained the quality and safety for vulnerable contaminated with harmful food additives. This study aims to identify qualitative and quantitative borax and formalin in foodstuffs. The study was conducted using purposive sampling method. Samples taken include anchovies, tofu, chicken, dried noodles, sausage and cassava chips. Qualitative and quantitative testing on fish, Tofu and Sausage in the Srimangunan market lacquer containing Formalin identified, with an average content of formalin in the qualitative test 0,146ppm anchovies, sausage 0,149ppm and know 0,107ppm. While the content of Borax test qualitatively and quantitatively on dry noodles, chicken and sausages containing borax identified with an average content of borax 0,015ppm dried noodles, sausages and chicken 0,154ppm 0,009ppm, so that the qualitative and quantitative tests showed that formalin and borax sausage positively to both the preservative formalin and borax, while cassava chips is negative, the second contains no preservative formalin and borax.

Keywords: *Qualitative Test, Quantitative Test, Borax, Formalin, Food Ingredients*