

INTISARI

Marsini, 2013. *Penentuan Kadar Residu Klorin Pada Beras Di Pasaran.* Program Studi D-III Analis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi, Pembimbing : D. Andang Arif Wibawa, SP, M.Si

Beras merupakan bahan makanan yang merupakan sumber pemberi energi untuk umat manusia. Zat-zat gizi yang dikandung oleh beras merupakan bahan mudah untuk dicernakan dan oleh karenanya beras mempunyai nilai gizi yang sangat tinggi. Beras yang baik adalah beras yang menghasilkan nasi yang empuk (pulen) dan memberikan aroma yang harum. Beras yang berwarna putih, biasanya diproses dengan menggunakan bahan klorin. Kandungan klorin yang melebihi 30 ppm berbahaya karena dapat menyebabkan tenggorokan terasa gatal dan pedih/panas, batuk-batuk, pernapasan terasa sangat sakit dan sesak, muka kelihatan kemerah-merahan, serta penghisapan gas klor dalam konsentrasi tinggi dapat menyebabkan terhentinya pernapasan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kandungan klorin pada beras di pasaran.

Uji kualitatif terhadap residu klorin pada beras dilakukan dengan cara memeriksa air cucian beras dengan KI dan amilum. Kadar residu klorin ditentukan secara iodometri dengan menggunakan larutan standard $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$ dan indikator amilum.

Hasil uji kualitatif terhadap 10 sampel beras memperlihatkan 3 sampel beras positif mengandung residu klorin, sedangkan hasil uji kuantitatif menunjukkan kadar residu klorin pada beras di pasaran yaitu :beras A sebesar 54,827 ppm, beras C sebesar 42,474 ppm, dan beras G sebesar 36,516 ppm.

Kata Kunci: Beras, Residu Klorin, Metode Iodometri