

ANALISIS KLORIN (Cl₂) PADA BERAS PUTIH DI WILAYAH MOJOSONGO SURAKARTA DENGAN METODE IODOMETRI

CHLORINE ANALYSIS (Cl₂) ON WHITE RICE IN MOJOSONGO SURAKARTA WITH IODOMETRI METHOD

Angga Indriasakti dan D. Andang Arif Wibawa
Universitas Setia Budi Surakarta, Jl. Let. Jen. Sutoyo, Mojosongo, Surakarta
Telp. 081 325 148 618
E-mail: anggaindrieaz@gmail.com

Intisari

Beras merupakan salah satu bahan makanan pokok sumber karbohidrat yang merupakan sumber pemberi energi di dalam tubuh terutama bagi sebagian besar penduduk Indonesia menjadikan beras sebagai bahan kebutuhan pokok utama. Zat-zat yang terkandung dalam beras mempunyai nilai gizi yang sangat tinggi. Beras yang baik adalah beras yang menghasilkan nasi yang empuk (pulen) dan wangi serta bebas dari bahan-bahan berbahaya. Beras yang berwarna sangat putih merupakan salah satu ciri-ciri beras berpemutih klorin. Zat klorin merupakan bahan tambahan pangan yang dilarang, karena dapat menimbulkan dampak buruk bagi tubuh. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kandungan klorin pada beras di wilayah Mojosongo.

Analisis kualitatif terhadap sampel beras sebanyak 15 diberi label A – O kemudian dilakukan memeriksa reaksi warna pada air cucian beras dengan cara penambahan KI dan amilum. Diketahui pada sampel berlabel D dan M terindikasi positif mengandung klorin. Metode yang digunakan dalam penentuan kadar klorin secara kuantitatif pada sampel beras adalah Iodometri.

Analisis kuantitatif pada sampel berlabel D dan M menunjukkan kadar klorin pada beras sebesar : Sampel beras D sebesar 39,699 ppm dan sampel beras M sebesar 75,660 ppm.

Kata Kunci : Beras, Identifikasi klorin, Metode Iodometri

Abstract

Rice is one of the staple food sources of carbohydrates which is a source of energy in the body, especially for most of Indonesia's population to make rice as the main staple goods. The substances contained in rice have a very high nutritional value. Good rice is rice that produces rice that is soft (pulen) and fragrant and free from harmful materials. The very white colored rice is one of the characteristics of chlorinated whitish rice. Chlorine is a food additive that is prohibited, because it can cause adverse effects to the body. The purpose of this research is to know the chlorine content in rice in Mojosongo region.

A qualitative analysis of 15 rice samples labeled A - O was then examined for color reaction of rice washing water by addition of KI and starch. Known on samples labeled D and M indicated positive containing chlorine.

Quantitative analysis on samples labeled D and M showed chlorine levels in rice: D Samples of rice amounted to 39.699 ppm and M rice samples of 75.660 ppm.

Keyword : Rice, Chlorine Identification, Iodometric Method