

INTISARI

AISYAH KUMALASARI., 2021, ANALISIS KUALITATIF KANDUNGAN BORAKS DALAM KARAK YANG DIJUAL DI PASAR Ir. SOEKARNO SUKOHARJO. Dibimbing oleh Dr. Nuraini Harmastuti, S.Si., M.Si.

Tingkat kegemaran masyarakat mengkonsumsi karak masih cukup tinggi. Bahan Tambahan Pangan (BTP) biasanya digunakan untuk memberikan efek kenyal yang khas pada adonan sehingga dapat dihasilkan produk makanan dengan sifat fisik yang lebih bagus dan tahan lama, salah satu BTP berbahaya yang sering ditambahkan dalam pembuatan karak yaitu bleng atau boraks. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karak yang beredar di pasar Ir. Soekarno Sukoharjo mengandung boraks atau tidak, serta untuk mengetahui apakah karak yang beredar di pasar Ir. Soekarno Sukoharjo memenuhi syarat kualitas bahan tambahan pangan.

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode analisis kualitatif, analisis boraks dilakukan dengan metode uji warna, uji nyala, dan uji pengendapan. Uji warna dilakukan dengan uji kertas kunyit, uji dengan pereaksi kunyit dan uji uap amonia. Uji pengendapan dilakukan menggunakan larutan AgNO_3 dan uji menggunakan larutan BaCl_2 . Setiap uji yang dilakukan dibandingkan dengan kontrol positif yaitu larutan boraks. Uji kontrol positif berfungsi sebagai pembandingan antara sampel dengan larutan boraks standar, jika hasilnya sama maka dapat dinyatakan positif mengandung boraks.

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa 8 sampel positif mengandung boraks dan 1 sampel tidak mengandung boraks. Pada karak yang tidak mengandung boraks memenuhi syarat, sedang pada karak yang mengandung boraks tidak memenuhi syarat kualitas bahan tambahan pangan dalam pembuatannya. Syarat mutu karak diatur dalam SNI 01-4307-1996.

Kata kunci : Karak, Boraks, Analisis Kualitatif

ABSTRAK

AISYAH KUMALASARI., 2021, QUALITATIVE ANALYSIS OF BORAX CONTENT IN “KARAK” SOLD IN THE MARKET Ir. SOEKARNO SUKOHARJO. Supervised by Dr. Nuraini Harmastuti, S.Si., M.Si.

The level of people's foodness for consuming karak is still quite high. Food Additives (BTP) are usually to give a distinctive chewy effect to the dough so that food products with better physical properties and longer lasting can be produced, one of the dangerous BTP that are often added in the manufacturing process of karak namely borax. This study aims to determine the karak circulating in the market Ir. Soekarno Sukoharjo whether it contains borax or not, and to find out.

This research was conducted using qualitative analysis methods. Borax analysis was carried out using the color test, flame test, and precipitation test. The color test was carried out with the turmeric paper test, the curcumin reagent test and the ammonia vapor test. The test was carried out using AgNO₃ solution and the test using BaCl₂ solution. Each test performed was compared with a positive control namely borax solution. The positive control test works as a comparison between the sample and standard borax solution, if the results are the same, it can be declared positive for containing borax.

The results of this study showed that 8 positive samples contained borax and 1 sample did not contain borax. The karak that does not contain borax meets the requirements, while the karak that contains borax does not meet the quality requirements of food additives in its manufacture. Karak quality requirements are regulated in SNI 01-4307-1996.

Keywords: Karak, Borax, Qualitative Analysis