

## INTISARI

**Sartini. 2013. *Identifikasi Boraks Pada Mie Basah* . Program D-III Analisis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi Surakarta.**

Bahan tambahan makanan sudah lazim digunakan produsen bahan makanan untuk menambah kualitas dari makanan, contohnya seperti pengawet yang digunakan untuk mempertahankan kualitas bahan tambahan makanan agar lebih tahan lama dalam penyimpanan. Kenyataan sehari-hari, masih banyak produsen tersebut menggunakan bahan pengawet berbahaya dalam system produksinya. Permenkes No. 1168/MENKES/PER/1999 menyebutkan boraks merupakan salah satu bahan pengawet yang dilarang dalam penggunaannya karena efek sampingnya yang berbahaya. Tujuan penelitian untuk menganalisis secara kualitatif adanya boraks dalam sampel mie basah.

Analisis kualitatif boraks dilakukandengan cara uji nyala api, dimana filtrat yang sudah dikeringkan direaksikan dengan asam sulfat pekat dan methanol kemudian dibakar dengan batang korek api. Selain itu uji yang lain dilakukan dengan cara filtrat yang jernih diteteskan pada kertas kurkumin.

Hasil penelitian menunjukkan pada uji nyala api hasil positif terdapat nyala api hijau, untuk kertas kurkumin terdapat perubahan warna kertas dari kuning menjadi merah, bahwa 2 dari 5 sampel mie basah yang diuji mengandung boraks.

**Kata kunci** : Boraks, Mie basah, Uji kualitatif.