

GAMBARAN KANDUNGAN BORAKS PADA BAKSO DI KECAMATAN PATUK TAHUN 2022

Arifudin Suhaili¹, Choirul Amri², Sri Haryanti³

*Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, arifudinsuhaili7@gmail.com

INTISARI

Latar Belakang. Bahan Tambahan Pangan merupakan bahan yang sengaja ditambahkan untuk memberikan tambahan rasa warna serta memperlama masa simpan makanan tersebut. Keamanan makanan harus diperhatikan karena dapat berdampak pada kesehatan. Berdasarkan data BPOM tahun 2012, keracunan akibat mengonsumsi makanan menduduki posisi paling tinggi, yaitu 66,7% dibandingkan dengan keracunan akibat penyebab lain, misalnya obat, kosmetika. Bakso merupakan salah satu jenis produk makanan yang banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia karena bakso merupakan salah satu sumber protein hewani alternatif yang relatif murah. Bakso memiliki masa simpan tidak lebih dari 1 hari, hal ini yang menjadi alasan pedagang bakso menggunakan boraks, agar bakso yang diperjualbelikan tetap awet dan dapat dijual kembali keesokan harinya.

Tujuan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui keberadaan kandungan boraks pada bakso di Kecamatan Patuk, Gunungkidul.

Metode. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian deskriptif survei. Obyek penelitian adalah bakso di Kecamatan Patuk, Gunungkidul sejumlah 15 sampel bakso. Penelitian dilakukan Desember 2021 – Januari 2022 pemeriksaan bakso menggunakan *Tes-Kit Boraks*

Hasil. Dari 15 sampel bakso yang diamati terdapat 7 sampel yang diduga memiliki ciri fisik mengandung boraks. Selanjutnya dilakukan pemeriksaan dengan menggunakan metode "*Easy Test*" diketahui bahwa dari 15 sampel bakso yang diuji terdapat 1 sampel bakso yang positif mengandung boraks (6,67%).

Kesimpulan. 1 dari 15 sampel bakso di Kecamatan Patuk, Gunungkidul mengandung boraks.

Kata kunci: bakso, boraks, ciri fisik

GAMBARAN KANDUNGAN BORAKS PADA BAKSO DI KECAMATAN PATUK TAHUN 2022

Arifudin Suhaili¹, Choirul Amri², Sri Haryanti³

*Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, arifudinsuhaili7@gmail.com

ABSTRACT

Background. Food Additives are ingredients that are intentionally added to give additional taste, color and prolong the shelf life of the food. Food safety itself must be considered because it can have an impact on health. BPOM data in 2012, poisoning due to consuming food occupies the highest position, namely 66.7% compared to poisoning due to other causes, such as drugs, cosmetics, and others. Meatballs are one type of food product that is widely consumed by Indonesian people because meatballs are a relatively inexpensive alternative source of animal protein. Meatballs have a shelf life of no more than 1 day, this is the reason meatball traders use borax, so that the meatballs that are traded remain durable and can be resold the next day.

Purpose. This study aims to determine the presence of borax in meatballs in Patuk District, Gunungkidul.

Methods. The research method used in this research is a descriptive survey research. The object of the research was meatballs in Patuk District, Gunungkidul with 15 samples of meatballs. The study was conducted December 2021 – January 2022 examination of meatballs using the Borax Test-Kit

Results. Of the 15 samples of meatballs observed, there were 7 samples which were suspected to have the physical characteristics of containing borax. Furthermore, an examination was carried out using the "Easy Test" method, it was found that from the 15 samples of meatballs tested, there was 1 sample of meatballs that was positive for borax (6.67%).

Conclusion. 1 of 15 samples of meatballs in Patuk Sub-district, Gunungkidul contains borax.

Keywords: meatball, borax, physical characteristics