

**ANALISIS BORAKS PADA BAKSO DAGING SAPI C DAN D YANG  
DIJUAL DI DAERAH LAKARSANTRI SURABAYA MENGGUNAKAN  
SPEKTROFOTOMETRI**

Sesirianti Arema Warni, 2013

Pembimbing : (I) Dini Kesuma, (II) Kusuma Hendrajaya.

**ABSTRAK**

Bakso daging sapi merupakan salah satu jenis makanan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat, namun masih banyak pembuat bakso yang menggunakan boraks sebagai pengental dan pengawet. Boraks dilarang untuk makanan. Berdasarkan SK Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.722/MENKES/PER/IX/1988, tentang pelarangan boraks digunakan sebagai bahan tambahan makanan. Pada penelitian ini dilakukan analisis kadar boraks didalam bakso C dan D produk tidak terdaftar, yang beredar didaerah Lakarsantri Surabaya. Analisis Kualitatif dilakukan dengan reaksi nyala dengan asam sulfat pekat dan metanol. Analisis kadar boraks dilakukan menggunakan spektrofotometri  $\lambda$  550 nm dengan pereaksi warna kurkumin 0,125%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sampel yang diperiksa ternyata tidak mengandung boraks dan hasil validasi metode diperoleh LOD dan LOQ = 0,00923 bpj dan 0,0307 bpj,  $V_{x0}$  = 2,61%, KV = 0,18% - 0,37%. Hasil % *recovery* bakso daging sapi = 83% - 83,74%. Hasil ini telah memenuhi persyaratan validasi metode.

Kata kunci: Bakso, boraks, spektrofotometri.