

KEMAMPUAN ZAT ANTOSIANIN PADA KETAN HITAM SEBAGAI PENDETEKSI BORAKS DAN FORMALIN PADA BAHAN MAKANAN DI PASAR KOTA MAKASSAR

Ability of Anthocyanin Substances in Black Glutinous As a Detector of Borax and Formalin in Foodstuffs in Makassar City Market

Inayah*, Maryam, Wahyuni Sahani

Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Makassar

Koresponden: [*inayahmahmud.500@gmail.com](mailto:inayahmahmud.500@gmail.com)

ABSTRACT

The use of prohibited food additives (BTP) is still often used to preserve food, as found in the Karuwisi Market in Makassar, based on the samples examined from 15 food samples, there were 7 samples containing borax. This research was conducted with the aim of knowing the ability of anthocyanins in black sticky rice as a detector of borax and formalin in foodstuffs sold in Makassar City Market. This type of research is experimental by using anthocyanin substances in black sticky rice which are then transferred to filter paper as a detection medium. Based on the results of the examination carried out from 3 samples for borax examination including grass jelly, spring roll skin and meatballs, negative results were obtained containing borax. The 3 samples for formalin examination included wet fish, noodles and tofu, getting the results of 1 sample containing formalin, namely wet fish. Therefore, the conclusion of this study is that the content of borax and formalin in foodstuffs can be detected by using anthocyanin substances in black sticky rice using filter paper media.

Keywords : Food Additives, Anthocyanin Substances, Black Glutinous

ABSTRAK

Penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) yang dilarang masih sering digunakan untuk mengawetkan makanan, seperti yang ditemukan di Pasar Karuwisi Makassar, berdasarkan sampel yang diperiksa dari 15 sampel makanan terdapat 7 sampel yang mengandung boraks. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui kemampuan zat antosianin pada ketan hitam sebagai pendeteksi boraks dan formalin pada bahan makanan yang dijual di Pasar Kota Makassar. Jenis penelitian ini adalah ekperimental dengan menggunakan zat antosianin pada ketan hitam yang kemudian dipindahkan pada kertas saring sebagai media deteksi. Berdasarkan hasil pemeriksaan yang dilakukan dari 3 sampel untuk pemeriksaan boraks meliputi cinau, kulit lumpia dan bakso mendapatkan hasil negatif mengandung boraks. Adapun 3 sampel untuk pemeriksaan formalin meliputi ikan basah, mie dan tahu, mendapatkan hasil 1 sampel yang mengandung formalin yaitu ikan basah. Maka dari itu kesimpulan penelitian ini kandungan boraks dan formalin pada bahan makanan dapat dideteksi dengan menggunakan zat antosianin pada ketan hitam menggunakan media kertas saring.

Kata kunci : Bahan Tambahan Pangan, Zat Antosianin, Ketan Hitam

PENDAHULUAN

Bahan makanan adalah bahan – bahan hasil pertanian, peternakan, perikanan hari. Namun keempat jenis bahan makanan dan teknologi makanan untuk memenuhi kebutuhan hidup manusia yang nantinya diolah menjadi makanan (Syamsidah & Suryani, 2018). Bagi masyarakat Indonesia jenis bahan makanan yang sering dijumpai dan dikonsumsi adalah mie basah, tahu, bakso dan ikan. Mie basah mengandung zat karbohidrat dan protein tinggi sehingga dapat menggantikan nasi sebagai sumber energi. Tahu merupakan salah satu bahan makanan yang mengandung zat protein selain ikan, daging dan telur, tahu juga lebih memiliki harga lebih murah dibandingkan bahan makanan lainnya. Bakso merupakan salah satu makanan yang banyak digemari masyarakat Indonesia.

Ikan merupakan lauk yang seringkali ditemui di kehidupan sehari-hari, memiliki zat protein tinggi, sehingga masyarakat memilih ikan sebagai lauk sehari-hari tersebut memiliki kelemahan yaitu jenis makanan tersebut memiliki kadar

air yang tinggi sehingga memungkinkan mikroba untuk tumbuh dengan cepat dan menyebabkan makanan menjadi cepat rusak. Maka dari itu, untuk menghindari kerusakan pada makanan, pedagang biasanya menggunakan bahan tambahan pangan untuk mengawetkan makanan agar dapat bertahan 2 hari atau bahkan berbulan-bulan (Mulyani, 2021). Tidak menutup kemungkinan para pedagang masih banyak menggunakan bahan tambahan pangan (pengawet) agar makanan yang dijual dapat bertahan lama. Bahan tambahan pangan (pengawet) yang biasanya digunakan oleh para pedagang adalah boraks dan formalin.

Boraks merupakan bahan yang biasanya digunakan pada beberapa produk makanan dengan tujuan untuk memberikan tekstur padat, meningkatkan kekenyalan, memberikan rasa gurih serta bersifat tahan lama pada makanan (Hartati, 2017). Fermaldehid atau lebih dikenal dengan formalin adalah salah satu bahan tambahan pangan (pengawet) yang dilarang. Meskipun sudah banyak masyarakat yang mengetahui bahwa bahan tambahan (pengawet) dilarang, namun penggunaannya semakin

meningkat karena harga dan juga kelebihan dari bahan tambahan pangan tersebut (Astuti & Tebai, 2018).

Pada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 033 Tahun 2012 telah menetapkan bahan tambahan yang dilarang digunakan diantaranya bahan pengawet seperti boraks dan formalin. Oleh sebab itu, boraks dan formalin tidak boleh diperjual belikan secara bebas dipasaran. Berdasarkan penelitian Mulyani pada tahun 2021 tentang pemanfaatan ekstrak daun miana (*coleus scutellarioides* (L) benth) menggunakan metode *ultrasonic asissted extraction* untuk identifikasi formalin dalam mie basah didapatkan hasil bahwa zat antosianin mampu mendeteksi formalin pada mie basah dengan kadar antosianin 196,22 mg/L yang diekstrak selama 10 menit.

Berdasarkan penelitian Salzabilah pada tahun 2020 tentang analisa kandungan boraks pada makanan menggunakan ekstrak ubi jalar ungu di Pasar Karuwisi Makassar didapatkan hasil dari 15 sampel yang diteliti terdapat 7 sampel yang mengandung boraks dengan menggunakan metode sederhana yaitu memanfaatkan zat antosianin pada ubi jalar ungu. Antosianin merupakan golongan senyawa kimia organik yang dapat larut dalam pelarut polar, serta bertanggung jawab dalam memberikan warna oranye, merah, ungu, biru, hingga hitam pada tumbuhan tingkat tinggi seperti: bunga, buah-buahan, biji-bijian, sayuran, dan umbi-umbian (Mulyani, 2021).

Menurut (Rahim et al., 2021) beras ketan hitam memiliki kandungan antosianin sebesar 109,52 – 256,61 mg/100 gram. Dari hasil uji pendahuluan yang telah dilakukan menunjukkan bahwa ketan hitam dapat mendeteksi boraks dan formalin. Peneliti ingin melakukan penelitian lanjutan dengan mendeteksi berbagai jenis bahan Makanan yang ada di pasar dengan menggunakan ketan hitam. Adapun tujuan umum pada penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah zat antosianin pada ketan hitam mampu digunakan sebagai pendeteksi boraks dan formalin pada bahan makanan di Pasar Kota Makassar.

METODE PENELITIAN

1. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian

yang bersifat eksperimen dengan melakukan pengujian beras ketan hitam untuk mendeteksi boraks dan formalin pada bahan makanan di Pasar Kota Makassar.

2. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian dilakukan di Laboratorium Kampus Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Makassar.

3. Variabel Penelitian

- a. Variabel bebas adalah variabel yang mempengaruhi variabel terikat. Variabel bebas dalam penelitian ini adalah zat antosianin pada ketan hitam, dan bahan makanan yang diduga mengandung boraks dan formalin.
- b. Variabel terikat adalah variabel yang dipengaruhi oleh variabel bebas. Variabel terikat dalam penelitian ini adalah boraks dan formalin.
- c. Variabel pengganggu adalah variabel yang turut mempengaruhi variabel terikat yaitu pH.

TEKNIK PENGUMPULAN DATA

1. Data Primer

Data primer penelitian ini didapatkan dari hasil uji zat antosianin pada beras ketan hitam terhadap bahan makanan di Pasar Kota Makassar.

2. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh melalui penelusuran kepustakaan yang berhubungan dengan penelitian ini yaitu berupa hasil penelitian sebelumnya, artikel, internet, serta jurnal – jurnal yang berkaitan dengan penelitian ini.

PENGOLAHAN DAN ANALISA DATA

Data yang yang diperoleh dari hasil pengamatan saat pelaksanaan eksperimen disajikan dalam bentuk table disertai uraian – uraian yang didasarkan pada teori mendukung, kemudian dianalisa secara deskriptif.

HASIL

Dari penelitian yang telah dilakukan, diperoleh hasil pemeriksaan yaitu menunjukkan hasil pemeriksaan kandungan boraks pada bahan makanan yang tidak memiliki kandungan boraks dan bahan makanan yang sengaja diberikan tambahan boraks dengan tujuan untuk melihat perubahan yang terjadi pada kertas saring. Selain itu menunjukkan hasil pemeriksaan kandungan formalin pada bahan makanan yang tidak memiliki kandungan formalin dan bahan makanan yang sengaja diberikan tambahan formalin dengan tujuan untuk melihat perubahan yang terjadi pada kertas saring. Sehingga selanjutnya dilakukan pemeriksaan untuk bahan makanan yang ada di Pasar Kota Makassar.

Dari hasil pemeriksaan bahan makanan di Pasar Kota Makassar diperoleh hasil pemeriksaan yang dilakukan dari 3 sampel untuk pemeriksaan boraks meliputi cincau, kulit lumpia dan bakso mendapatkan hasil negatif mengandung boraks. Adapun 3 sampel untuk pemeriksaan formalin meliputi ikan basah, mie dan tahu, mendapatkan hasil 1 sampel yang mengandung formalin yaitu ikan basah.

PEMBAHASAN

Beras ketan hitam memiliki banyak kandungan salah satunya yaitu zat antosianin. Menurut (Rahim et al., 2021) beras ketan hitam memiliki kandungan antosianin sebesar 109,52 – 256,61 mg/100 gram. Antosianin pada ketan hitam merupakan komponen utama sebagai antioksidan. Antosianin mudah dipengaruhi oleh pelarut serta pH. Zat antosianin akan lebih optimal jika dalam keadaan asam dimana menunjukkan warna merah atau ungu. Antosianin memiliki sifat atmosfer yang memiliki kemampuan untuk bereaksi baik dengan pH yang asam maupun basa. Maka dari itu, antosianin dapat digunakan sebagai pendeteksi boraks dan formalin (Nasution & Supriatna, 2019). Antosianin memiliki sifat hidrofolik yang memudahkannya larut dalam air. Kestabilan antosianin dalam air yang bersifat netral dapat lebih dimantapkan dengan penambahan asam organik seperti asam asetat, asam sitrat atau asam klorida (Priska et al., 2018). Asam sitrat yang dapat menstabilkan zat antosianin terdapat pada jeruk nipis. Maka dari itu pada penelitian ini

digunakan zat antosianin pada ketan hitam dan asam sitrat pada jeruk nipis untuk menstabilkan zat antosianin.

Berdasarkan penelitian Dewi pada tahun 2019 tentang identifikasi formalin pada makanan menggunakan ekstrak kulit buah naga didapatkan hasil bahwa terdapat 6 sampel makanan yang positif mengandung formalin. Berdasarkan penelitian Salzabillah pada tahun 2020 tentang analisa kandungan boraks pada makanan menggunakan ekstrak ubi jalar ungu di Pasar Karuwisi Makassar didapatkan hasil dari 15 sampel yang diteliti terdapat 7 sampel yang mengandung boraks dengan menggunakan metode sederhana yaitu memanfaatkan zat antosianin pada ubi jalar ungu. Dari kedua hasil penelitian tersebut dapat dijadikan sebagai dasar bahwa zat antosianin dapat digunakan untuk mengetahui adanya kandungan boraks dan formalin pada makanan. Persamaan kedua penelitian sebelumnya dan penelitian ini yaitu menggunakan zat antosianin sebagai pendeteksi boraks dan formalin, namun dengan menggunakan bahan yaitu ketan hitam.

Boraks dan formalin merupakan bahan tambahan pangan yang dilarang dalam Permenkes No.033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan (BTP). Boraks dan formalin jika dikonsumsi akan menyebabkan dampak pada kesehatan. Kandungan boraks dan formalin pada makanan dapat dilihat dengan ciri-ciri pada bahan makan yaitu pada cincau dan bakso yang mengandung boraks akan terasa lebih kenyal, pada kulit lumpia yaitu akan terasa lebih renyah, pada ikan basah dan tahu biasanya dapat bertahan lama jika diberikan formalin, pada mie yang mengandung formalin akan sangat kenyal dan biasanya tercium aroma khas atau tertentu meskipun telah dibilas.

Berdasarkan hasil penelitian dapat dilihat bahwa zat antosianin pada ketan hitam mampu untuk mendeteksi adanya kandungan boraks dan formalin pada bahan makanan. Hal tersebut ditandai dengan adanya perubahan warna yang terjadi pada kertas saring yang digunakan. Maka dari itu, selanjutnya dilakukan pemeriksaan sampel bahan makanan yang ada di Pasar Kota Makassar. Hasil penelitian ini didapatkan dari 3 sampel

bahan makanan untuk pemeriksaan boraks diantaranya yaitu cincau, kulit lumpia dan bakso mendapatkan hasil negatif mengandung boraks. Hal tersebut ditandai dengan tidak adanya perubahan warna pada kertas saring yang digunakan. Selain menggunakan kertas saring, juga dilakukan pemeriksaan menggunakan KIT boraks dengan tujuan untuk memastikan hasil yang didapatkan menggunakan kertas saring, pada pemeriksaan menggunakan KIT boraks didapatkan hasil yaitu ketiga sampel bahan makanan negatif mengandung boraks. Hasil tersebut juga dapat dilihat dari pH ketiga sampel yang menunjukkan pH 7.

Menurut Hartati (2017) boraks merupakan bahan yang biasanya digunakan pada beberapa produk makanan dengan tujuan untuk memverikan tekstur padat, meningkatkan kekenyalan, memberikan rasa renyah dan bersifat tahan lama pada makanan. Berdasarkan penelitian Rana, dkk (2015) didapatkan 16 sampel cincau yang mengandung boraks. Cincau yang mengandung boraks akan memiliki ciri-ciri yaitu konsistensi lebih padat, kenyal dan lebih sulit untuk dihancurkan. Namun pada penelitian ini tidak ditemukannya boraks pada sampel cincau. Cincau yang dideteksi memiliki ciri-ciri mudah untuk dihancurkan, sehingga kandungan boraks tidak terdapat pada cincau tersebut. Berdasarkan hasil penelitian Sari ditemukan adanya kandungan boraks pada kulit lumpia, biasanya kulit lumpia akan terasa lebih renyah dan dapat bertahan lama. Namun pada penelitian ini tidak ditemukannya boraks pada sampel kulit lumpia, dimana kulit lumpia tersebut sangat mudah rusak dan hancur dalam waktu kurang lebih 6-8 jam. Bakso memiliki kandungan protein dan kadar air tinggi, ciri-ciri bakso yang mengandung boraks yaitu tekstur lebih kenyal, memantul jika dijatuhkan dan tidak lengket. Pada hasil penelitian ini sampel bakso tidak menunjukkan ciri-ciri adanya kandungan boraks.

Hasil penelitian juga didapatkan dari 3 sampel formalin yaitu ikan basah, mie dan tahu mendapatkan hasil yaitu ikan basah positif mengandung formalin, mie dan tahu negatif mengandung formalin. Hasil tersebut didapatkan dari hasil uji kertas saring pada sampel ikan basah mengalami perubahan warna yaitu dari warna merah berubah

menjadi pudar. Hal tersebut terjadi karena pH pada ikan basah yaitu asam di tandai pada saat mengukur pH didapatkan hasil yaitu 6. Yang dimana pH tersebut berada dalam kondisi asam sama dengan pH pada formalin yaitu asam dengan pH yaitu 4. Dari hasil pengukuran pH dapat diketahui juga bahwa kandungan formalin pada ikan basah hanya sedikit. Namun hal tersebut tetep melanggar Permenkes No.033 Tahun 2012. Selain menggunakan kertas saring, untuk memastikan hasil yang didapatkan digunakan KIT formalin dan pada hasil pemeriksaanpun didapatkan bahwa sampel ikan basah mengandung formalin.

Sampel ikan basah yang ditemukan memiliki ciri-ciri yaitu ketika ditekan tidak akan meninggalkan bekas tekanan dan kaku, selain itu ikan bertahan hingga kurang lebih 12 jam jika tidak disimpan pada suhu ruang. Ikan basah pada saat dilokasi pengambilan sampel tidak adanya es balok yang digunakan untuk mengawetkan ikan tersebut agar dapat bertahan lama. Untuk sampel mie tidak terdeteksi adanya kandungan formalin, dilihat dari ciri-cirinya sample mie yang diperiksa yaitu mudah putus dan tidak adanya bau khas yang tercium. Sampel tahu yang diperiksapun tidak memiliki kandungan formalin, dengan ciri- ciri tidak adanya bau khas dari tahu tersebut serta setelah disimpan selama 1 hari bukan pada suhu ruang telah mengeluarkan bau yang kurang sedap yang menandakan bahwa tahu tersebut sudah tidak layak untuk dikonsumsi.

Demikian dapat disimpulkan bahwa zat antosianin dari beras ketan hitam yang diaplikasikan menggunakan kertas saring mampu untuk mendeteksi kandungan boraks dan formalin pada bahan makanan. Dari hasil penelitian ini juga didapatkan 1 sampel yaitu ikan basah yang positif mengandung formalin sehingga tidak sesuai dengan Permenkes No.033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan (BTP) dan 5 sampel di antaranya yaitu cincau, kulit lumpia, dan bakso negatif mengandung boraks, mie dan tahu negatif mengandung formalin, sehingga sesuai dengan Permenkes No.033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan (BTP).

Adapun solusi dari penelitian ini adalah sebaiknya dilakukan sosialisasi terkait bahaya penggunaan boraks dan

formalin pada bahan makanan, serta ketan hitam dapat digunakan sebagai pendeteksi boraks dan formalin secara sederhana untuk mengetahui adanya kandungan boraks dan formalin pada bahan makanan. Namun kertas saring yang digunakan sebagai media deteksi tidak dapat bertahan lama karena terbuat bahan organik atau alami.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Kandungan boraks pada bahan makanan dapat dideteksi dengan menggunakan zat antosianin pada beras ketan hitam menggunakan media kertas saring.
2. Kandungan formalin pada bahan makanan dapat dideteksi dengan menggunakan zat antosianin pada beras ketan hitam menggunakan

media kertas saring.

SARAN

1. Bagi masyarakat dapat menggunakan zat antosianin pada ketan hitam sebagai pendeteksi boraks dan formalin secara sederhana.
2. Bagi instansi perlu adanya sosialisasi tentang bahaya penggunaan boraks dan formalin pada bahan makanan. Serta pendeteksian boraks dan formalin pada bahan makanan secara sederhana menggunakan ketan hitam.
3. Bagi peneliti selanjutnya sebaiknya dilakukan penelitian mengenai jangka waktu pemakaian dari kertas saring untuk mendeteksi adanya kandungan boraks dan formalin pada bahan makanan, dan menggunakan asam sitrat dari bahan lain seperti belimbing dan jenis jeruk lainnya untuk mengoptimalkan zat antosianin.

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, I., & Tebai, P. (2018). *Analisis Formalin Ikan Teri (Stolephorus sp) Asin Di Pasar Tradisional Kabupaten Gorontalo* : Gorontalo Fisheries Journal, Vol.1, No.1, (Online) <https://jurnal.unigo.ac.id/index.php/gfj/article/view/105> diakses tanggal 21 Desember 2021
- Dewi, S. R. (2019). *Identifikasi Formalin Pada Makanan Menggunakan Ekstrak Kulit Buah Naga* : Jurnal Nasional Ilmu Kesehatan, Vol. 2, (Online) <https://journal.unhas.ac.id/index.php/jnik/article/download/6615/3843> diakses tanggal 31 Desember 2021
- Hartati, F. K. (2017). *Analisis Boraks Dengan Cepat, Mudah Dan Murah : Jurnal Teknologi Proses Dan Inovasi Industri*, Vol. 2, No. 1, (Online) <http://ejournal.kemenperin.go.id/JTPII/article/download/2827/2416> diakses tanggal 21 Desember 2021
- Muliyani. (2021). *Pemanfaatan Ekstrak Daun Miana (Coleus Scutellarioides (L) Benth) Menggunakan Metode Ultrasonic Assisted Extraction Untuk Identifikasi Formalin Dalam Mie Basah*. Makassar : Univeristas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Nasution, A. S., & Supriatna, A. E. S. (2019). *Pemanfaatan Ekstrak Antosianin Dari Kulit Buah Naga Untuk Identifikasi Formalin Pada Tahu Dengan Simple Methods* : Jurnal Gizi KH, Vol. 1, No.2, (Online) <https://jurnal.gizikaryahusadakediri.ac.id/index.php/gizikh/article/view/28> diakses tanggal 21 Desember 2021
- Priska, M., Peni, N., Carvallo, L., & Ngapa, Y. D. (2018). *Antosianin dan Pemanfaatannya* : Cakra Kimia (Indonesian Applied Chemistry), Vol.6, No.2, (Online) <https://ojs.unud.ac.id/index.php/cakra/article/download/466/29/28101> diakses tanggal 10 Januari 2022

Rahim, V. S., Liputo, S. A., & Maspeke, P. N. S. (2021). *Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Ketan Hitam Termodifikasi Heat Moisture Treatment (HMT)* : Jambura Journal of FoodTechnology, Vol.3, No.1, (Online) <http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jjft/article/view/7295> diakses tanggal 12 Januari 2022

Republik Indonesia. 2012. Permenkes No. 033 Tahun 2012 tentang *Bahan Tambahan Pangan*

Salzabilah, Nadya. (2021). *Analisa Kandungan Boraks Pada Makanan Dengan Menggunakan Ekstrak Ubi Jalar Ungu Di Pasar Karuwisi Makassar*. Makassar : Poltekkes Kemenkes Makassar

Syamsidah, & Suryani, H. (2018). *Pengetahuan Bahan Makanan*. Yogyakarta : Deepublish.

Tabel 1 Hasil Pemeriksaan Kandungan Boraks

No	Jenis Bahan Makanan	Warna Kertas Saring				Hasil
		Sebelum	Sesudah			
			1	2	3	
	Boraks					
1.	Bakso	Merah	Merah	Merah	Merah	Negatif
2.	Bakso	Merah	Kehijauan	Kehijauan	Kehijauan	Positif

Sumber : Data Primer

Tabel 2 Hasil Pemeriksaan Kandungan Formalin

No	Jenis Bahan Makanan	Warna Kertas Saring				Hasil
		Sebelum	Sesudah			
			1	2	3	
	Boraks					
1.	Bakso	Merah	Merah	Merah	Merah	Negatif
2.	Bakso	Merah	Pudar	Pudar	Pudar	Positif

Sumber : Data Primer

Tabel 3 Hasil Pemeriksaan Kandungan Boraks Pada Bahan Makanan Di Pasar Kota Makassar Tahun 2022

No	Jenis Bahan Makanan	Warna Kertas Saring				pH	Hasil
		Sebelum	Sesudah				
			1	2	3		
	Boraks						
1.	Cincau	Merah	Merah	Merah	Merah	7	Negatif
2.	Kulit Lumpia	Merah	Merah	Merah	Merah	7	Negatif
3.	Bakso	Merah	Merah	Merah	Merah	7	Negatif

Sumber : Data Primer

Tabel 4 Hasil Pemeriksaan Kandungan Formalin pada Bahan Makanan di Pasar Kota Makassar Tahun 2022

No	Jenis Bahan Makanan	Warna Kertas Saring				pH	Hasil
		Sebelum	Sesudah				
			1	2	3		
	Formalin						
1.	Ikan Basah	Merah	Pudar	Pudar	Pudar	6	Positif
2.	Mie	Merah	Merah	Merah	Merah	7	Negatif

3. Tahu Merah Merah Merah Merah 7 Negatif

Sumber : Data Primer

Tabel 5 Hasil Pemeriksaan Kandungan Boraks Dan Formalin Pada Bahan Makanan Menggunakan KIT Boraks Dan Formalin

No.	Sampel	Hasil	
		Boraks	Formalin
1.	Cincau	Negatif	-
2.	Kulit Lumpia	Negatif	-
3.	Bakso	Negatif	-
4.	Ikan Basah	-	Positif
5.	Mie	-	Negatif
6.	Tahu	-	Negatif

Sumber : Data Primer