

ABSTRACT

Fitria Selsi Indriani. B.1710301. Identification of Borax and Formalin Content in Lontong Sold by Fried Food Seller in the Market Area of Bogor City. Supervised by Lia Amalia and Rosy Hutami.

Lontong is one of the food products that is often sold in market areas, including in the market area of Bogor City and often made by adding borax and formalin to make it more chewy and long lasting. This study aims to determine food safety in samples of lontong sold in the market area of Bogor City. The test in this study was carried out with a qualitative test of borax and formalin using a test kit. The research sample was taken using a purposive sampling method, totaling 23 samples of lontong from 6 different market areas in the sub-district in Bogor City. The data obtained based on the results of the identification of borax and formalin were analyzed qualitatively descriptively. As a result, all samples of lontong did not contain borax and formalin or were 100% negative. This is indicated by no change in color to red in the borax test and to purple in the formalin test.

Keywords: lontong, borax, formalin

ABSTRAK

Fitria Selsi Indriani. B.1710301. Identifikasi Kandungan Boraks dan Formalin pada Lontong yang Dijual Pedagang Gorengan di Area Pasar Kota Bogor. Skripsi. Di bawah bimbingan Lia Amalia dan Rosy Hutami.

Lontong merupakan salah satu produk pangan yang sering dijual di area pasar, termasuk di area pasar Kota Bogor dan sering kali dibuat dengan menambahkan boraks dan formalin agar lebih kenyal dan tahan lama. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui keamanan pangan pada sampel lontong yang dijual di area pasar Kota Bogor. Uji pada penelitian ini dilakukan dengan uji kualitatif boraks dan formalin dengan menggunakan *test kit*. Sampel penelitian diambil dengan menggunakan metode *purposive sampling* yang berjumlah 23 sampel lontong yang berasal dari 6 area pasar berbeda di kecamatan yang terdapat di Kota Bogor. Data yang didapatkan berdasarkan hasil identifikasi boraks dan formalin dianalisis secara kualitatif deskriptif. Hasilnya, seluruh sampel lontong tidak mengandung boraks dan formalin atau 100% negatif. Hal ini ditandai dengan tidak terjadi perubahan warna menjadi merah pada uji boraks dan tidak terjadi perubahan warna menjadi ungu pada uji formalin.

Kata kunci : lontong, boraks, formalin