

ABSTRACT

Mardiyah Nur Hidayah. B.1810821. Analysis of borax and Rhodamine B on red crackers in Bora Regency Market. Supervised by Intan Kusumaningrum and Nursyawal Nacing.

Crackers are snacks that are very popular with the public because they have a delicious savory taste, and a crunchy texture. Crackers have very diverse types both in terms shape, colour, and distinctive taste. In producing good cracker characteristics, additional ingredients are often used to produce crackers with good properties, but their use is prohibited in foodstuffs such as borax and Rhodamine B. This study aims to analyze the presence of borax and Rhodamine B in red crackers product that being sold at Bora Regency Market qualitatively using Labtest brand rapid test kit and quantitatively using spektrofotometri UV-Vis. Where the sampling used purposive sampling method with a total of 17 samples of red crackers from the Bora Regency market. The results of the qualitative analysis using the Labtest brand rapid test kit showed the borax test found 1 positive sample of borax, while the Rhodamine B test found 4 positive sample of Rhodamin B. Than the quantitative analysis using spektrofotometri UV-Vis in the borax analysis the sample code brand C was detected to contain as much as 842,83 mg/Kg, and the quantitative test of Rhodamine B obtained that highest Rhodamine B levels in the sample code merk C of 11,208 mg/Kg.

Keywords: Bora Regency Market, Borax, Labtest brand rapid test kit, red crackers, Rhodamine B, Spektrofotometri UV-Vis.

ABSTRAK

Mardiyah Nur Hidayah. B.1810821. Analisis Kandungan Boraks dan Rhodamin B Pada Kerupuk Merah di Pasar Kabupaten Blora. Di bawah bimbingan Intan Kusumaningrum dan Nursyawal Nacing.

Kerupuk merupakan makanan kecil yang mempunyai daya tarik tinggi dalam masyarakat karena menghadirkan cita rasa enak, gurih, dan struktur yang renyah. Kerupuk mempunyai kelompok yang sangat heterogen baik dari segi bentuk, warna, maupun cita rasa yang unik. Dalam menghasilkan karakteristik kerupuk yang baik sering digunakan bahan tambahan yang menghasilkan kerupuk dengan sifat yang baik akan tetapi penggunaannya dilarang dalam bahan pangan seperti boraks dan Rhodamin B. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui adanya boraks dan Rhodamin B yang terdapat dalam produk kerupuk merah yang dijual di Pasar Kabupaten Blora secara kualitatif dengan rapid test kit merk *Labtest* dan secara kuantitatif menggunakan spektrofotometri UV-Vis. Dimana pengambilan sampel menggunakan metode *purposive sampling* dengan total 17 sampel kerupuk merah dari pasar Kabupaten Blora. Hasil analisis secara kualitatif dengan rapid test kit merk *Labtest* menghasilkan bahwa pada uji boraks ditemukan 1 sampel positif boraks, sedangkan uji Rhodamin B ditemukan 4 sampel positif Rhodamin B. Kemudian pada uji kuantitatif dengan spektrofotometri UV-Vis dalam analisis boraks sampel kode merk C terdeteksi mengandung boraks sebanyak 842,83 mg/Kg, dan uji kuantitatif Rhodamin B diperoleh kadar Rhodamin B tertinggi pada sampel kode merk C sebesar 11,208 mg/Kg.

Kata Kunci: Boraks, kerupuk merah, pasar Kabupaten Blora, Rapid Test Kit merk *Labtest*, Rhodamin B, Spektrofotometri UV-Vis.