

# STUDI IDENTIFIKASI KANDUNGAN FORMALIN DAN BORAKS DALAM MIE BASAH YANG DIPEROLEH DARI PASAR TRADISIONAL KOTA SEMARANG

EKKI INDRI RETNO UTAMI -- E2A009079  
(2013 - Skripsi)

Mie basah merupakan produk makanan yang cepat mengalami pembusukan sehingga diperlukan upaya untuk mengawetkan agar layak dikonsumsi. Cara pengawetan mie basah yang tidak dianjurkan adalah dengan menggunakan formalin dan boraks. Penelitian ini bertujuan mengidentifikasi kandungan formalin dan boraks yang ada dalam mie basah yang diperoleh dari pasar tradisional Kota Semarang. Desain penelitian ini adalah *cross sectional*, dengan teknik survei. Data dikumpulkan melalui wawancara dan pemeriksaan laboratorium. Penelitian ini dilakukan terhadap 36 pedagang mie basah. Analisis data dilakukan secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 41,7% mie basah mengandung formalin dengan kadar rata-rata 795,71 ppm dan 100% mie basah mengandung boraks. Tingkat pengetahuan pedagang 48,6% berada kategori rendah dan 51,4% kategori baik. Sikap pedagang menunjukkan 54,3% pedagang mendukung penggunaan formalin dan boraks dalam makanan. Praktek penambahan zat pengawet dilakukan pada 1 pedagang. Mie basah yang tidak habis dijual akan dikukus kembali dan ditambahi dengan boraks yang sudah dilarutkan. Sebanyak 31,4% responden menyatakan bahwa belum mendapat pembinaan dari Dinas Kesehatan dan BPOM. Berdasarkan hasil tersebut disarankan perlunya pembinaan, pengawasan dan pemeriksaan secara periodik terhadap penggunaan formalin dan boraks dalam makanan.

**Kata Kunci:** mie basah, formalin, boraks