

Batoboh

JURNAL PENGABDIAN PADA MASYARAKAT

ISSN: 2548-5458

Volume 2,

Nomor 1,

April 2017

hlm. 1-65

Hartati, Martion, Mahdi Bahar

TARI ADOK MASYARAKAT PANINGGAHAN KABUPATEN SOLOK SEBAGAI SENI EKSPRESIF BUDAYA MINANGKABAU DALAM KONTEKS INDUSTRI KREATIF.

Yesriva Nursyam

PELATIHAN SENI TARI GUNA MENINGKATKAN WAWASAN DAN KETERAMPILAN GURU SENI BUDAYA SMP SE-KAB. LIMA PULUH KOTA.

Desi Trisnawati, Ranelis, Wendra, Lucy Prasilia

PELATIHAN MEMBUAT TAS MAKRAMÉ BAGI REMAJA PUTUS SEKOLAH DI UPTD BINA HARAPAN REMAJA PADANG PANJANG UNTUK MENUMBUHKAN MINAT BERWIRAUSAHA.

Armen Nazaruddin, Rica Rian, Nani Dian Sari, Ulan Dari

PENGEMBANGAN KREATIVITAS SISWA/I DAN GURU MIN LUBUAK MALAKO KECAMATAN SANGIR, KABUPATEN SOLOK SELATAN DENGAN MEMANFAATKAN MEDIA KALENG BEKAS.

Maria Erna Kustyawati, Sri Setyani, Ribut Sugiharto, Sri Waluyo

PRODUKSI KOPI BUBUK TERINTEGRASI UNTUK MENINGKATKAN MUTU PADA KELOMPOK SERBA USAHA SRIKANDI DI KABUPATEN TANGGAMUS.

Aseptianova, Dini Afriansyah, Meli Astriani

PENYULUHAN BAHAN MAKANAN YANG MENGANDUNG BORAKS DI KELURAHAN KEBUN BUNGA KOTA PALEMBANG.

Batoboh

JURNAL PENGABDIAN PADA MASYARAKAT

ISSN: 2548 – 5458 Volume 2, Nomor 1, April 2017, hlm. 1- 65

Terbit dua kali setahun pada bulan April dan Oktober. Pengelola Jurnal Pengabdian pada Masyarakat merupakan subsistem LPPMPP Institut Seni Indonesia (ISI) Padangpanjang.

Proffreader

Novesar Jamarun
Febri Yulika

Editor In Chief

Andar Indra Sastra

Editors

Asril
Sahrul
Rosta Minawati
Harissman

Manager Journal

Saaduddin
Liza Asriana
Rori Dolayance
Thegar Risky

Editor Layout

Yoni Sudiani

Administrator

Wira Dharma Prasetia

Alamat Pengelola Jurnal Batoboh: LPPMPP ISI Padangpanjang

Jalan Bahder Johan Padangpanjang 27128, Sumatera Barat; Telepon (0752) 82077 Fax. 82803;
e-mail; batoboh@gmail.com

Catatan. Isi/Materi jurnal adalah tanggung jawab Penulis.

Diterbitkan Oleh

Institut Seni Indonesia (ISI) Padangpanjang

Batoboh

JURNAL PENGABDIAN PADA MASYARAKAT

ISSN: 2548–5458 Volume 2, Nomor 1, April 2017, hlm. 1 - 65

PENULIS	JUDUL	HALAMAN
Hartati Martion, Mahdi Bahar	TARI ADOK MASYARAKAT PANINGGAHAN KABUPATEN SOLOK SEBAGAI SENI EKSPRESIF BUDAYA MINANGKABAU DALAM KONTEKS INDUSTRI KREATIF	1-19
Yesriva Nursyam	PELATIHAN SENI TARI GUNA MENINGKATKAN WAWASAN DAN KETERAMPILAN GURU SENI BUDAYA SMP SE-KAB. LIMA PULUH KOTA	20-29
Desi Trisnawati Ranelis, Wendra Lucy Prasilia	PELATIHAN MEMBUAT TAS MAKRAMÉ BAGI REMAJA PUTUS SEKOLAH DI UPTD BINA HARAPAN REMAJA PADANG PANJANG UNTUK MENUMBUHKAN MINAT BERWIRUSAHA	30-38
Armen Nazaruddin Rica Rian Nani Dian Sari Ulan Dari	PENGEMBANGAN KREATIVITAS SISWA/ DAN GURU MIN LUBUAK MALAKO KECAMATAN SANGIR, KABUPATEN SOLOK SELATAN DENGAN MEMANFAATKAN MEDIA KALENG BEKAS	39-44
Maria Erna Kustyawati, Sri Setyani Ribut Sugiharto Sri Waluyo	PRODUKSI KOPI BUBUK TERINTEGRASI UNTUK MENINGKATKAN MUTU PADA KELOMPOK SERBA USAHA SRIKANDI DI KABUPATEN TANGGAMUS	45-55
Aseptianova Dini Afriansyah Meli Astriani	PENYULUHAN BAHAN MAKANAN YANG MENGANDUNG BORAKS DI KELURAHAN KEBUN BUNGA KOTA PALEMBANG	56-65

PENYULUHAN BAHAN MAKANAN YANG MENGANDUNG BORAKS DI KELURAHAN KEBUN BUNGA KOTA PALEMBANG

Aseptianova, Dini Afriansyah, Meli Astriani

Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan,

Universitas Muhammadiyah Palembang

Fakultas Tarbiah dan Keguruan, UIN Raden Fatah Palembang

nasepti@yahoo.co.id, meliastriani.g201@gmail.com, diniafriansyah90@gmail.com

ABSTRAK

Boraks dikenal oleh masyarakat sebagai piker atau bleng yang digunakan sebagai bahan tambahan pada makanan untuk menjaga agar tampilan seperti tekstur, bentuk, rasa, serta memperpanjang masa simpan. Harga boraks yang murah menyebabkan tingkat penyalahgunaan cukup tinggi. Bahan alami mendeteksi kandungan boraks adalah rizoma kunyit (*Curcuma domestica*). Tujuan pengabdian kepada masyarakat adalah melakukan pengenalan boraks, bahaya penggunaan, dan cara mendeteksi kandungan boraks. Metode yang digunakan saat penyuluhan terdiri dari 3 sesi yakni, Sesi Pertama penyampaian informasi secara langsung dengan metode ceramah, slide, dan penggambaran langsung tentang boraks. Sesi Kedua yaitu demonstrasi uji bahan makanan mengandung boraks dengan menggunakan tusuk gigi dan kunyit. Sesi Ketiga yaitu dialog dalam bentuk tanya jawab. Hasil capaian dari pengabdian masyarakat ini meliputi evaluasi mengenai boraks, karakter makanan mengandung boraks sebelum penyuluhan dan setelah penyuluhan.

Kata kunci: Boraks, *Curcuma domestica*, Metode Kualitatif, pangan

PENDAHULUAN

Makanan yang aman merupakan faktor yang penting untuk meningkatkan derajat kesehatan. Dalam Undang-undang RI No. 7 Tahun 1996 tentang pangan, keamanan pangan didefinisikan sebagai kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, benda benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Salah satu masalah keamanan pangan di Indonesia adalah masih rendahnya pengetahuan, keterampilan, dan tanggung jawab produsen pangan tentang mutu dan keamanan pangan, terutama pada industri kecil atau industri rumah tangga makanan tradisional.

Makanan dan minuman yang dihasilkan oleh industri makanan sebagai produsen bahan makanan diolah sedemikian rupa sehingga makanan dan minuman dapat disukai oleh konsumen, salah satunya yaitu dengan menambahkan bahan kimia sebagai bahan tambahan makanan. Bahan Tambahan Makanan (BTM) atau sering pula disebut Bahan Tambahan Pangan (BTP) adalah bahan yang ditambahkan ke dalam makanan untuk mempengaruhi sifat ataupun bentuk makanan (Yuliarti, 2007). Jenis bahan tambahan pangan pada umumnya dibagi menjadi dua yaitu aditif sengaja dan aditif tidak sengaja. Aditif sengaja diberikan

dengan maksud tertentu untuk meningkatkan nilai gizi, rasa, keasaman, memantapkan bentuk, dan rupa. Aditif tidak sengaja yaitu aditif yang ada pada makanan dalam jumlah kecil yang diakibatkan proses pengolahan. Penggunaan BTP telah diatur berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1168/Menkes/per/X/1999 yaitu memperbolehkan penggunaan BTP yang tidak mempunyai resiko pada kesehatan dan melarang BTP berbahaya seperti boraks (Sugiyatmi, 2006), dan senyawa yang melampaui ambang batas.

Nama boraks dikenal oleh masyarakat sebagai pijer atau bleng yang digunakan sebagai bahan tambahan pada makanan. Asam borak atau biasa disebut boraks merupakan pengawet berbahaya yang tidak diizinkan untuk campuran bahan makanan, yang berbentuk kristal putih, tidak berbau dan stabil pada suhu dan tekanan normal, dalam air boraks berubah menjadi natrium hidroksida dan asam sorbet (Cahyadi 2008). Penggunaan boraks digunakan pada industri kaca, porselin, alat pembersih, bahan pestisida, dan pengawet kayu. Pada bidang kedokteran peran boraks digunakan sebagai bahan pembuatan salep, dan obat pencuci mata. Laporan beberapa penelitian menyebutkan boraks disalahgunakan dalam bahan tambahan makanan seperti bakso, mie, lontong, ketupat, kerupuk, tahu, terutama daun singkong agar daun cepat masak serta tidak cepat menghitam dan tetap segar. Boraks ditambahkan dengan tujuan untuk memberikan struktur padat, meningkatkan kekenyalan, kerenyahan, dan memberikan tekstur padat, serta bersifat tahan lama (Fuad, 2015).

Bahaya boraks terhadap kesehatan berdampak negatif karena memiliki efek racun yang dapat membahayakan sistem metabolisme kesehatan manusia seperti iritasi saluran pernafasan, kulit, mata, serta organ sasaran seperti darah, ginjal, jantung, sistem pernafasan, sistem saraf pusat, hati, limfa, sistem pencernaan, mata, sistem reproduksi dan kulit. Paparan jangka pendek terjadinya iritasi saluran pernafasan, mual, diare, kram perut. Paparan jangka panjang menyebabkan gangguan sistemik seperti kerusakan gangguan saluran pencernaan, hati, lemak, dan menimbulkan depresi, kerusakan ginjal, dan gangguan membrane mukosa (Saparinto dan Hidayati, 2006).

Boraks (pijer) masih banyak ditemukan di beberapa kawasan pasar tradisional Palembang seperti pasar Cinde. Harga boraks yang sangat murah dan mudah untuk diperoleh masyarakat menyebabkan kemungkinan tingkat penyalahgunaan boraks pada bahan makanan cukup tinggi. Sehingga perlu untuk dilakukan pengenalan boraks, bahaya penggunaan, dan cara mendeteksi kandungan boraks yang terdapat pada makanan. Bahan alami yang dapat digunakan untuk mendeteksi kandungan boraks adalah kunyit (*Curcuma domestica*). *Curcumin domestica* (kunyit) mudah dibudidayakan di daerah tropis dan subtropics. Kunyit mengandung 2% -

9% senyawa kurkumin, demethoxycurcumin dan bis-demethoxycurcumin dan kurkumin siklik. Komponen utama adalah kurkumin dan komponen turunan yaitu kurkumin siklik (Priyadarsini dkk, 2014).

Kelurahan Kebun Bunga Kecamatan Sukarami telah memiliki dan membudidayakan tanaman ini sebagai tanaman obat keluarga (TOGA). Cara mendeteksi dapat dilakukan secara kualitatif. Metode kualitatif ini dapat dilakukan oleh masyarakat karena tergolong sederhana. Penggunaan Kunyit selain murah juga relative lebih mudah digunakan disbanding penggunaan bahan kimia yang relative mahal.

Berdasarkan paparan di atas, penyuluhan identifikasi tambahan bahan pangan berbahaya sangat penting dilakukan, mengingat berdasarkan hasil wawancara dengan masyarakat Kelurahan Kebun Bunga kota Palembang belum banyak yang tahu tentang pemanfaatan kunyit sebagai bahan alami untuk identifikasi boraks.

Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk mengenalkan tentang bahaya boraks, cirri-ciri bahan makanan yang mengandung boraks kepada masyarakat Kelurahan Kebun Bunga kota Palembang.

Adanya kegiatan pengabdian masyarakat ini diharapkan dapat memberikan manfaat, antara lain:

- 1) Dosen pelaksana sebagai penyaji, dapat mengembangkan profesi dosen dan untuk aplikasi tri darma perguruan tinggi.
- 2) Masyarakat khususnya Kelurahan Kebun Bunga Kota Palembang mendapatkan

pengetahuan yang sangat bermanfaat tentang bahaya boraks.

METODE PELAKSANAAN

Metode yang diberikan pada aktifitas pengabdian masyarakat ini melalui ceramah dan dialog, serta praktek langsung uji bahan makanan. Ceramah dilaksanakan sebanyak lima kali di tempat yang berbeda. Metode pelaksanaan pengabdian masyarakat, dibagi menjadi tiga bagian, yaitu penyampaian materi, diskusi dengan contoh kasus, pembagian panduan/leaflet dan demonstrasi uji bahan makan secara langsung dengan melibatkan masyarakat kelurahan kebun bunga.

a. Penyampaian Materi

Materi disampaikan oleh ketua Pengabdian masyarakat, meliputi pengertian bahan makanan, syarat bahan makan yang baik, undang-undang tentang bahan makanan dan zat aditif misalnya boraks, dampak boraks bagi tubuh dalam jangka pendek dan panjang, dan solusi tentang penggunaan zat aditif yaitu boraks. Waktu yang dialokasikan pada sesi ini adalah 15 menit.

b. Diskusi dengan contoh kasus

Dialog bertujuan untuk memberikan kesempatan kepada peserta kegiatan (warga RT Kelurahan Kebun Bunga, Kota

Palembang) untuk dapat melakukan klarifikasi tentang materi yang disampaikan dan berbagi pengalaman pribadi dalam hal bahan makanan yang mengandung zat aditif. Pada kegiatan ini juga ditunjukkan secara langsung pada peserta beberapa gambar atau foto bahan makanan yang mengandung zat aditif yakni boraks dalam taraf yang membahayakan yang perlu dihindari. Hal tersebut sangat penting, sehingga dapat membantu peserta didik untuk lebih mengetahui secara fisik bahan makanan yang perlu dihindari. Alokasi waktu adalah 45 menit.

c. Pembagian panduan/ Leaflet

Modul tau Leafleat sederhana ini berisi tips sederhana tentang bagaimana memilih bahan makanan yang aman dan sehat, dan cara sederhana untuk mendeteksi adanya kandungan boraks pada bahan makanan dan dapat mengaplikasikannya secara nyata dalam kehidupan sehari-hari.

Pelaksanaan kegiatan ini dengan memberikan penjelasan tentang zat aditif dan dampak yang ditimbulkan, dalam hal ini lebih memfokuskan pada boraks. Untuk mempertajam contoh kasus maka diberikan contoh dari bahan makanan yang dikonsumsi sehari-hari. Panduan atau tips dari Leafleat yang diberikan sebagai cara sederhana bagi masyarakat kelurahan Kebun Bunga. Penggunaan bahan alami yang murah dan mudah didapat membuat masyarakat lebih mudah untuk mendeteksi boraks.

Adapun isi ceramah yang pertama adalah penjelasan mengenai pentingnya bahan makanan

yang bermutu, ciri-ciri bahan makanan yang mengandung boraks, boraks yang diperlihatkan secara langsung saat pemaparan. Tahap kedua adalah sesi tanya jawab mengenai bahan makanan dan dampak yang ditimbulkan oleh boraks dalam jangka waktu pendek dan panjang. Tahap ketiga adalah demonstrasi secara nyata atau visual, yakni dengan cara uji coba langsung untuk mengidentifikasi bahan makanan yang mengandung boraks, yang langsung melibatkan warga dengan didampingi oleh dosen. Pada tahap ini masyarakat menerima panduan praktis mengenai cara deteksi sederhana dengan menggunakan kunyit. Semua kegiatan diadakan di berbagai tempat, misalnya rumah ketua RT, rumah masyarakat, dan di kantor kelurahan kebun bunga kota Palembang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Uji Bahan Makanan Bebas Boraks di Laboratorium

Uji bahan makanan mengandung boraks dilakukan di laboratorium sebagai uji pendahuluan. Sampel bahan makanan yang diuji yaitu pempek, bakso, tahu, mie basah, dan ikan laut. Hasil pengujian menunjukkan 4 sampel negatif dan 1 sampel positif mengandung boraks yaitu mie basah. Hal ini dapat dilihat dengan perubahan warna pada tusuk gigi dan air kunyit dalam tabung reaksi. Bahan makanan dapat dikatakan

positif mengandung boraks jika warna kuning kunyit berubah menjadi merah. Hal ini karena kunyit dapat mendeteksi boraks dengan menguraikan ikatan boraks menjadi asam berat dan mengikatnya menjadi kompleks membentuk senyawa boron Cyano Curcumin. Perubahan warna kuning dari kunyit dapat dilihat pada (Gambar 1). Ion asam borat (boraks) membentuk kompleks merah saat direaksikan dengan kunyit yang disebut rosocyanine. Dalam hal ini satu atom boron berkoordinasi dengan dua molekul kurkumin. Perubahan warna merah ini digunakan untuk mengidentifikasi atau mendeteksi boron (Mulford et al, 1970)



Gambar 1.

Uji pendahuluan sampel bahan makanan

Kegiatan Penyuluhan Bahan Makanan di Kelurahan Kebun Bunga

Kegiatan pelaksanaan penyuluhan dilakukan di kelurahan kebun Bunga Kecamatan

Sukarami, bertempat di Kantor Lurah Kebun Bunga, RT 11, RT 62, RT 09, dan Kantor Camat Sukarami. Kegiatan penyuluhan terdiri dari 3 sesi, Pertama yaitu penyampaian materi selama 15 menit oleh pembicara yang meliputi pengertian bahan makanan, syarat bahan makan yang baik, undang-undang tentang bahan makanan dan zat aditif misalnya boraks, pengenalan boraks secara fisik, penggunaan boraks pada bidang industri, penyalahgunaan boraks pada makanan, dan dampak negatif boraks pada kesehatan, serta solusi cara mendeteksi boraks dengan kunyit.

Sesi Kedua yaitu demonstrasi uji bahan makanan mengandung boraks dengan menggunakan tusuk gigi dan kunyit (Gambar 5.2). Bahan makanan yang diuji adalah 3 sampel mie basah, 2 sampel tahu, 1 sampel pempek, dan 1 sampel bakso. Langkah-langkah yang disampaikan kepada masyarakat meliputi: (1) Siapkan tusuk gigi dan kunyit, selanjutnya ditusukkan ke kunyit, (2) Tusuk gigi yang telah berwarna kuning kunyit ditusukkan ke sampel bahan makanan, (3) diamkan selama 2-3 menit, lalu lepaskan tusuk gigi kemudian amati perubahan warna yang terjadi. Sampel yang dinyatakan positif akan terjadi perubahan warna dari kuning kunyit berubah menjadi merah. Uji coba bahan makanan juga disediakan kontrol positif dan negatif, sehingga

masyarakat dapat langsung melihat perbedaan antara bahan makanan dengan kandungan boraks atau tidak.

Berdasarkan demonstrasi langsung, dengan wawancara singkat yang dilakukan terlihat bahwa masyarakat tidak mengetahui adanya zat berbahaya dalam bahan makanan misalnya boraks, warna merah muda dan terang setelah pemberian kunyit yang mengindikasikan adanya zat bahaya tersebut, baru disadari setelah adanya penyuluhan ini dalam bentuk pengabdian masyarakat.

Berdasarkan sampel yang telah diuji terdapat 2 sampel positif mengandung boraks yaitu pada mie basah dari pasar tradisional (Cinde dan Pasar Pagi Silaberanti). Sedangkan 1 sampel negatif pada mie basah yaitu sampel dari Pasar Pagi Kelurahan Kebun Bunga. Bahan makanan seperti tahu, pempek dan bakso tidak mengandung boraks saat pengujian dilakukan. Hal ini dapat ditunjukkan dengan tidak ada perubahan warna pada tusuk gigi.



Gambar 2.
Penjelasan dari Ketua Tim Pengabdian



Gambar 3.
Peserta tampak antusias dalam mencoba uji sampel bahan makanan



Gambar 4.
Dokumentasi bersama warga kelurahan Kebun Bunga

Uji coba bahan makanan juga disediakan kontrol positif dan negatif, sehingga masyarakat dapat langsung melihat perbedaan antara bahan makanan dengan kandungan boraks atau tidak. Praktek langsung dengan melibatkan masyarakat, disini terlihat bahwa berdasarkan sampel yang diambil, mie basah positif mengandung boraks, dengan perubahan warna merah terang setelah diberi kunyit. Berdasarkan demonstrasi langsung, dengan wawancara singkat yang dilakukan terlihat bahwa masyarakat tidak mengetahui adanya zat berbahaya dalam bahan makanan misalnya boraks, warna merah muda dan terang setelah pemberian kunyit yang mengindikasikan adanya zat bahaya tersebut, baru disadari setelah

adanya penyuluhan ini dalam bentuk pengabdian masyarakat.

Sesi Ketiga yaitu dialog bertujuan untuk memberikan kesempatan kepada peserta kegiatan (warga RT Kelurahan Kebun Bunga, Kota Palembang) untuk dapat melakukan klarifikasi tentang materi yang disampaikan dan berbagi pengalaman pribadi dalam hal bahan makanan yang mengandung zat aditif. Pada kegiatan ini juga ditunjukkan secara langsung pada peserta beberapa gambar atau foto bahan makanan yang mengandung zat aditif yakni boraks dalam taraf yang membahayakan yang perlu dihindari. Hal tersebut sangat penting, sehingga dapat membantu peserta didik untuk lebih mengetahui secara fisik bahan makanan yang perlu dihindari. Alokasi waktu adalah 45 menit. Sesi ini sebagai bentuk evaluasi dengan pertanyaan essay. Pertanyaan diberikan sebagai bentuk evaluasi pemahaman yang diperoleh masyarakat setelah mendapatkan pengetahuan mengenai cara mendeteksi bahan makanan mengandung boraks.

Pelaksanaan kegiatan ini dengan memberikan penjelasan tentang zat aditif dan dampak yang ditimbulkan, dalam hal ini lebih memfokuskan pada boraks. Untuk mempertajam contoh kasus maka

diberikan contoh dari bahan makanan yang dikonsumsi sehari-hari. Adapun deskripsi secara lengkap hasil kegiatan penyuluhan disajikan dalam bentuk tabel:

Tabel 1. Hasil evaluasi kegiatan

No	Parameter	Sebelum Penyuluhan	Setelah Penyuluhan
1	Zat Aditif	Sangat sedikit yang mengenal	Sebagian besar mengerti
2	Karakter Makanan yang mengandung boraks	Tidak Mengetahui	Cukup Mengetahui
3	Panduan praktis sederhana uji boraks	Belum Memiliki	Telah Memiliki

Sumber: Hasil evaluasi kegiatan

Hasil dari pengabdian masyarakat ini meliputi evaluasi mengenai boraks, karakter makanan mengandung boraks sebelum penyuluhan dan setelah penyuluhan. Didapatkan bahwa pengetahuan masyarakat kelurahan Kebun Bunga sudah mengenal dan dapat membedakan bahan makanan yang mengandung boraks dan yang tidak.

SIMPULAN

Berdasarkan pengabdian masyarakat yang telah dilakukan dengan dukungan dari Universitas Muhammadiyah Palembang, masyarakat sangat merasakan manfaat dari kegiatan ini, mengingat paparan zat aditif berbahaya seperti boraks, karena bahaya yang ditimbulkan sangat merugikan baik dalam jangka pendek dan

panjang. Pengetahuan ini juga sangat dibutuhkan dan tepat sasaran, mengingat masih banyak warga Kelurahan Kebun Bunga yang belum mengetahui adanya zat berbahaya, padahal mereka sebagai konsumen selalu berinteraksi dengan bahan makanan tersebut. Setelah kegiatan ini masyarakat khususnya ibu-ibu Kelurahan Kebun Bunga memiliki pengetahuan serta cara sederhana yang murah dan mudah untuk mendeteksi boraks dalam bahan makanan.

KEPUSTAKAAN

- Cahyadi, W. (2008). Analisis dan aspek kesehatan bahan tambahan pangan edisi 2. Jakarta: Bumi Aksara.
- Fuad, N. R. (2015). Identifikasi Kandungan Boraks pada Tahu pasar Tradisional di Daerah

- Ciputat. 2014. Laporan Penelitian. UIN Syarif Hidayatullah Indonesia, M. K. R. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 1144/MENKES/PER/VIII/2010 Tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Kesehatan.
- Mulford, F. R., & Martens, D. C. (1970). A simple procedure for drying solutions for boron determinations by the curcumin method. *Soil Science Society of America Journal*, 34(1), 155-156.
- Saparinto, C., Hidayati, D. (2006). *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sugiyatmi, S. (2006). Analisis faktor-faktor risiko pencemaran bahan toksik boraks dan pewarna pada makanan jajanan tradisional yang dijual di pasar-pasar kota Semarang tahun 2006 Tesis, Program Pascasarjana Universitas Diponegoro).
- Priyadarsini, K. I. (2014). The chemistry of curcumin: from extraction to therapeutic agent. *Molecules*, 19(12), 20091-20112.
- Yuliarti, N. 2007. *Awas! Bahaya Lezatnya di Balik Makanan*. Andi, Yogyakarta

LAMPIRAN

- Peliputan Kegiatan Penyuluhan Bahan Makanan
Mengandung Boraks oleh media
Cetak

Tim Penggerak PKK Kelurahan Kebun Bunga Kecamatan Sukarami Bina Ibu-ibu dengan Berbagai Penyuluhan & Pelatihan



Seper ti biasa, Tim Penggerak PKK Kelurahan Kebun Bunga Kecamatan Sukarami menggelar pertemuan rutin setiap tanggal 10 per bulan. Selain diisi dengan arisan, pertemuan ini juga diisi dengan berbagai macam kegiatan. Kali ini, penyuluhan dari dosen-dosen FKIP Universitas Muhammadiyah Palembang Program Studi Pendidikan Biologi tentang uji bahan makanan yang mengandung borax.

"Tujuan kita mengadakan arisan dan kegiatan ini selain untuk ajang silaturahmi, juga untuk menyampaikan informasi

tentang hal yang bermanfaat untuk ibu-ibu kelompok PKK RT-RW dan dasawisma dengan harapan dapat disebarluaskan lagi di lingkungan masing-masing," ungkap Aseptianova, Ketua Tim Penggerak PKK Kelurahan Kebun Bunga Kecamatan Sukarami Palembang.


Selain penyuluhan tersebut, pihaknya juga pernah

mengadakan kegiatan penyuluhan tentang Perilaku Hidup Bersih Sehat (PHBS), misalnya kegiatan berantas jentik nyamuk yang bertujuan agar

bebas dari penyakit DBD.

Penyuluhan tentang pemanfaatan sampah organik dan anorganik dengan mengundang tenaga ahli yang kompeten di bidangnya. Selain itu juga, mengikuti lomba penyuluhan tentang pengendalian Kekerasan Dalam Rumah Tangga dan mendapatkan juara 2 se-kota Palembang.

"Untuk sementara ini, kita mengunggulkan tim penanggulangan KDRT yaitu 'sehati' karena pernah ikut lomba dan juara," ungkapnya bangga.

Kegiatan-kegiatan seperti ini tentunya diharapkan akan berguna bagi masyarakat. "Memang itu yang kita harapkan. Dengan kegiatan seperti ini, ibu-ibu yang tergabung dalam kelompok PKK RT, RW dasawisma, tidak hanya tampil mengurus keluarga, tapi juga mereka bisa memiliki pengetahuan dan keterampilan yang baik, sehingga dapat ditularkan ke kelompok ibu-ibu sekitar mereka. Sehingga dengan ilmu tersebut, terciptalah masyarakat yang sejahtera, sehat, peduli terhadap sesama dan lingkungan sekitarnya," tutupnya. 



Caption Foto :

1. Tusukan tusuk gigi ke dalam kunyit untuk melihat makanan ada boraxnya atau tidak.
2. Lalu tusukan ke makanan yang ingin dicoba, ada borax atau tidak (hasil kiri ada borax dan kanan tidak ada borax).
3. Contoh hasil yang ada boraknya maka tusuk gigi tersebut akan berwarna merah.

FILOSOFI “BATOBOH”:
Dalam masyarakat Minangkabau upacara-upacara yang dilakukan sebelum mendirikan bangunan baik Rumah Gadang maupun Balairung (Balai Adat) serta bangunan lainnya yang dikenal dengan beberapa upacara yang disebut dengan batoboh. Batoboh berasal dari kata Taboh yang artinya menebang atau mengambil sesuatu, jadi dengan mengambil kayu dihutan sebagai bahan utama dalam membangun rumah dan bangunan lainnya. Upacara Batoboh ini sangat bermanfaat bagi masyarakat Minangkabau yaitu dapat meningkatkan Gotong-Royong dan solidaritas antar sesama suku Minangkabau karena memberi kesempatan kepada kerabat-kerabat untuk terlibat dalam pembangunan rumah serta bangunan lain.

Alamat Redaksi:
LPPMPP ISI Padangpanjang
Jalan Bahder Johan Padangpanjang 27128 Sumatera Barat
Telp. (0752) 485466, Fax.(0752) 82803
e-mail: batoboh@gmail.com

