

**FORMALIN, BORAKS DAN DAGING BABI DALAM BAKSO
DI PROVINSI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
PADA TAHUN 2013 - 2015**

Oleh:

ANDI REZA CAHYONO

14/367905/SV/06571

INTISARI

Berbagai bahan tambahan dalam pembuatan bakso sering digunakan untuk memperlama masa jual, menghemat biaya produksi dan meningkatkan kualitas rasa sehingga mampu menarik perhatian konsumen. Penambahan formalin dan boraks dalam makanan dapat membahayakan kesehatan manusia, dan penggunaan daging babi sebagai bahan tambahan merupakan tindakan pemalsuan pada daging sapi yang digunakan sebagai bahan utama pembuatan makanan contohnya bakso. Balai Besar Veteriner (BBVet) Wates telah melakukan pengujian sampel dari berbagai daerah di Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) untuk mengetahui jenis dan tingkat cemaran pada produk olahan asal hewan.

Tujuan penyusunan Tugas Akhir ini adalah untuk mengetahui tingkat penambahan formalin, boraks dan daging babi dalam bakso di Provinsi DIY pada tahun 2013 - 2015.

Pengambilan data dilakukan dengan wawancara dengan petugas Laboratorium Kesmavet dan data dari Peta Regional Penyakit dan Cemaran di Perpustakaan BBVet Wates Yogyakarta, selain itu juga dilakukan uji formalin, boraks dan kandungan daging babi terhadap bakso yang berasal dari Provinsi DIY.

Hasil uji laboratorium pada dua sampel bakso menunjukkan negatif mengandung formalin dan boraks, dan negatif mengandung daging babi pada lima sampel bakso.

Persentase jumlah sampel positif penambahan formalin dalam bakso pada tahun 2015 lebih rendah dari tahun 2014. Jumlah sampel positif penambahan boraks dalam bakso pada tahun 2014 lebih rendah dibandingkan tahun 2013 namun meningkat pada tahun 2015, sedangkan jumlah sampel positif penambahan daging babi dalam bakso terus meningkat dari tahun 2013 – 2015.

Kata kunci : formalin, boraks, daging babi, bakso, Provinsi DIY

**FORMALIN, BORAX AND PORK IN MEATBALL AT THE
PROVINCE OF YOGYAKARTA SPECIAL REGION
DURING 2013 - 2015**

by:

ANDI REZA CAHYONO

14/367905/SV/06571

ABSTRACT

Various additives are often intentionally added into meatballs to prolong the shelf life, to cut production costs, to improve the taste and to attract more customers. However, formalin and borax addition in food can harm human health. Furthermore, pork addition into meatballs can be considered as adulteration if not clearly inform to the customers. In order to ensure the safety of meatball's customers, BBVet Wates has conduct test to determine formalin, boraks and pork content in meatballs at Province of DIY.

The purpose of this report is to understand the test procedure to determine formalin, borax and pork content in meatballs at Province of DIY during 2013-2015.

The datas were collected by interview with Kesmavet Laboratory staff and from Regional Map of Disease and Contamination at BBVet Wates Yogyakarta Library, also result from formalin, borax and pork content test in meatballs at Province of DIY.

The results for formalin, borax and pork tests showed negative for all samples.

The formalin content in meatballs samples sent to BBVet in 2015 is lower than in 2014. Borax content in meatballs in 2014 is lower than in 2013, however in 2015 is higher than 2014.

Key words: formalin, borax, pork, meatball, Province of DIY