

LAMPIRAN 1



PROGRAM STUDI D3 ANALIS KESEHATAN
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURABAYA
Jln. Sutorejo No. 59 Surabaya – 60113 Telp. (031) 3890175



DATA HASIL PEMERIKSAAN

NAMA : PRASTYO BUDI UTOMO
NIM : 20110662028
JUDUL : ANALISA BORAKS PADA LONTONG YANG DIJUAL DI
KECAMATAN KENJERAN SURABAYA

No	KODE SAMPEL	HASIL UJI KADAR BORAKS	KETERANGAN
1	L ₁	-	MS
2	L ₂	-	MS
3	L ₃	-	MS
4	L ₄	-	MS
	L ₅	-	MS
6	L ₆	-	MS
7	L ₇	-	MS
8	L ₈	-	MS
9	L ₉	-	MS
10	L ₁₀	-	MS
11	L ₁₁	-	MS
12	L ₁₂	-	MS
13	L ₁₃	-	MS
14	L ₁₄	-	MS

15	L ₁₅	-	MS
16	L ₁₆	-	MS
17	L ₁₇	-	MS
18	L ₁₈	-	MS
19	L ₁₉	-	MS
20	L ₂₀	-	MS
21	L ₂₁	-	MS
22	L ₂₂	-	MS
23	L ₂₃	-	MS
24	L ₂₄	-	MS
25	L ₂₅	-	MS
26	L ₂₆	-	MS
27	L ₂₇	-	MS
28	L ₂₈	-	MS
29	L ₂₉	-	MS
30	L ₃₀	-	MS

Mengetahui

Kepala Laboratorium

Ir. Nastiti Kartikorini M.Kes

LAMPIRAN 2

Tabel 2.1 Daftar Bahan Pengawet Anorganik yang Diizinkan Pemakaiannya dan Dosis Maksimum yang diperkenankan Oleh Dirjen POM (Lampiran Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 722/Menkes/Per/IX/88)

No.	Nama BTP	Jenis Bahan Pangan	Batas maksimum Penggunaan
1	Belerang dioksida	Acar ketimun dalam botol Jam dan jeli; Marmalad Pekatan sari buah; pasta tomat Gula bubuk (untuk hiasan kue); dekstrosa bubuk Gula pasir Vinegar Sirop Bir; minuman ringan Anggur Sosis Ekstrak kopi kering Gelatin Pangan lain	50 mg/kg 100 mg/kg 350 mg/kg 20 mg/kg 70 mg/kg 70 mg/kg 70 mg/kg 200 mg/kg 450 mg/kg 150 mg/kg 1 gr/kg 500 mg/kg
2	Kalium bisulfit	Potongan kentang	50 mg/kg, tunggal atau

		goreng beku Udang beku Pekatan sari nanas	campuran dengan senyawa sulfit lainnya. 100 mg/kg bahan mentah; 30 mg/kg produk yang telah dimasak, tunggal atau campuran dengan senyawa sulfit lainnya. 500 mg/kg tunggal atau campuran dengan sulfit, atau dengan asam benzoat, asam sorbat dan garamnya.
3	Kalium metabisulfit	Potongan kentang goreng beku Udang beku	50 mg/kg, tunggal atau campuran dengan senyawa sulfit lainnya. 100 mg/kg bahan mentah; 30 mg/kg produk yang telah dimasak, tunggal atau campuran dengan senyawa sulfit lainnya.
4	Kalium nitrat	Daging olahan; daging awetan Keju	500 mg/kg, tunggal atau campuran dengan Na-nitrat dihitung sebagai Na-nitrat. 50 mg/kg tunggal atau

			campuran dengan Na-nitrat.
5	Kalium nitrit	Daging olahan; daging awetan Kornet kalengan	125 mg/kg, tunggal atau campuran dengan Na-nitrit, dihitung sebagai Na-nitrit 50 mg/kg tunggal atau campuran dengan Na-nitrit, dihitung sebagai Na-nitrit
6	Kalium sulfit	Potongan kentang goreng beku Udang beku Pekatan sari nanas	50 mg/kg, tunggal atau campuran dengan senyawa sulfit lainnya. 100 mg/kg bahan mentah; 30 mg/kg produk yang telah dimasak, tunggal atau campuran dengan senyawa sulfit lainnya. 500 mg/kg, tunggal atau campuran dengan sulfit, atau dengan asam benzoat, asam sorbat dan garamnya.
7	Natrium bisulfit	Potongan kentang goreng beku Udang Beku	50 mg/kg, tunggal atau campuran dengan senyawa sulfit lainnya. 100 mg/kg bahan mentah;

		Pekatan sari nanas	30 mg/kg produk yang telah dimasak, tunggal atau campuran dengan senyawa sulfit lainnya. 500 mg/kg, tunggal atau campuran dengan sulfit, atau dengan asam benzoat, asam sorbat dan garamnya.
8	Na-metabisulfit	Potongan kentang goreng beku Udang beku	50 mg/kg, tunggal atau campuran dengan senyawa sulfit lainnya. 100 mg/kg bahan mentah; 30 mg/kg produk yang telah dimasak, tunggal atau campuran dengan senyawa sulfit lainnya.
9	Natrium nitrat	Daging olahan; daging awetan Keju	500 mg/kg, tunggal atau campuran dengan K-nitrat. 50 mg/kg tunggal atau campuran dengan K-nitrat
10	Atrium nitrit	Dging olahan; daging awetan Kornet kalengan	125 mg/kg, tunggal atau campuran dengan K-nitrit. 50 mg/kg tunggal atau awetan dengan K-nitrit.

11	Natrium sulfit	Potongan kentang goreng beku Udang beku Pekatan sari nanas	50 mg/kg, tunggal atau campuran dengan senyawa sulfit lainnya. 100 mg/kg bahan mentah; 30 mg/kg produk yang telah dimasak, tunggal atau campuran dengan senyawa sulfit lainnya. 500 mg/kg, tunggal atau campuran dengan sulfit, atau dengan asam benzoat, asam sorbat dan garamnya.
----	----------------	--	---

Sumber: Cahyadi, 2002

Tabel 2.2 Daftar Bahan Pengawet Organik yang Diizinkan Pemakaiannya dan Dosis Maksimum yang Diperkenankan Oleh Dirjen POM (Lampiran Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 722/Menkes/Per/IX/88).

No.	Nama BTP	Jenis Bahan Pangan	Batas Maksimum Penggunaan
1	Asam benzoat	Kecap Minuman ringan Acar ketimun botol Margarin	600 mg/kg. 600 mg/kg. 1 g/kg, tunggal atau campuran dengan kalium dan Natrium benzoate atau dengan kalium bat. 1 g/kg, tunggal atau

		<p>Pekatan sari nanas</p> <p>Saus tomat</p> <p>Pangan lain</p>	<p>campuran dengan garamnya atau dengan asam sorbat dan garamnya.</p> <p>1 g/kg, tunggal atau campuran dengan garamnya atau dengan asam sorbat dan garamnya.</p> <p>1 g/kg</p> <p>1 g/kg</p>
2	Asam propionat	<p>Sediaan keju olahan</p> <p>Roti</p>	<p>3 g/kg, tunggal atau campuran dengan asam sorbat dan garamnya.</p> <p>2 g/kg</p>
3	Asam sorbat	Sediaan keju olahan	<p>3 g/kg, tunggal atau campuran dengan garamnya atau dengan asam propionat dan garamnya.</p>
4	Kalium benzoat	<p>Margarin</p> <p>Pekatan sari nanas</p>	<p>1 g/kg, tunggal atau campuran dengan garamnya atau dengan asam sorbat dan garamnya.</p> <p>1 g/kg, tunggal atau campuran dengan asam</p>

		<p>Apriket yang dikeringkan</p> <p>Jam dan jelli</p> <p>Sirop, saus tomat</p> <p>Anggur; anggur buah dan minuman berakohol lainnya</p> <p>Pangan lainnya: kecuali ikan, daging, unggas.</p>	<p>benzoat atau asam sorbat dan garamnya dan senyawa sulfit, tetapi senyawa sulfit tidak lebih dari 500 mg/kg.</p> <p>500 mg/kg, tunggal atau campuran dengan garamnya</p> <p>1 g/kg, tunggal atau campuran dengan kalium sorbat atau dengan garam benzoat.</p> <p>1 g/kg.</p> <p>200 mg/kg.</p> <p>1 g/kg.</p>
5	Kalium propionat	Sediaan keju olahan	3 g/kg, tunggal atau campuran dengan asam propionate atau dengan asam sorbat dan garamnya.
6	Kalium sorbat	<p>Sediaan keju olahan</p> <p>Keju</p>	3 g/kg, tunggal atau campuran dengan asam sorbat atau dengan asam sorbat dan garamnya.

		Margarin	1 g/kg, tunggal atau campuran dengan asam sorbat.
		Aprikot yang dikeringkan	1 g/kg, tunggal atau campuran dengan asam sorbat.
		Acar ketimun dalam botol	500 mg/kg, tunggal atau campuran dengan asam sorbat.
		Jam dan jelli	1 g/kg, tunggal atau campuran dengan asam benzoat, kalium benzoat, dan natrium benzoat.
		Marmalad	1 g/kg, tunggal atau campuran dengan asam sorbat atau dengan asam benzoat.
		Pekatan sari nanas	500 mg/kg, tunggal atau campuran dengan asam sorbat.
			1 g/kg, tunggal atau campuran dengan asam benzoat atau asam sorbat dan garamnya dan senyawa

			sulfit, tetapi senyawa sulfit tidak lebih dari 500 mg/kg.
7	Kalsium benzoat	Pekatan sari nanas	1 g/kg, tunggal atau campuran dengan asam benzoat atau asam sorbat dan garamnya dan senyawa sulfit, tetapi senyawa sulfit tidak lebih dari 500 mg.
8	Metil-p-hidroksi benzoat	Acar ketimun botol Ekstrak kopi cair Pasta tomat, sari buah Pangan lainnya kecuali daging, ikan, unggas	250 mg/kg 450 mg/kg 1 g/kg 1 g/kg
9	Natrium benzoat	Lihat kalium benzoat Jam dan jelli Kecap Minuman ringan Saus tomat Pangan lain	Lihat kalium benzoat 1 g/kg, tunggal atau campuran dengan asam sorbat dan garam kaliumnya atau dengan ester dari asam para hidroksi benzoat. 600 mg/kg. 600 mg/kg. 1 g/kg.

			1 g/kg.
10	Natrium propionat	Lihat asam propionat	Lihat asam propionat
11	Nisin	Sediaan keju olahan	12,5 mg/kg
12	Propil-p-hidroksi benzoat	Lihat metal-p-hidroksi benzoate	Lihat metal-p-hidroksi benzoate

Sumber: Cahyadi, 2002

Lampiran 3

**PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPLUBIK
INDONESIA
NOMOR : 722/Men.Kes/IX/1988
TENTANG ZAT PENGAWET YANG DILARANG**

NO	Nama Zat Pengawet
1	Asam borat dan garamnya
2	Asam selisilat dan garamnya
3	Dietil piokarbonat
4	Dulsin
5	Kalium Klorat
6	Kloramfenikol
7	Minyak nabati
8	Nitrofurazon
9	Formalin

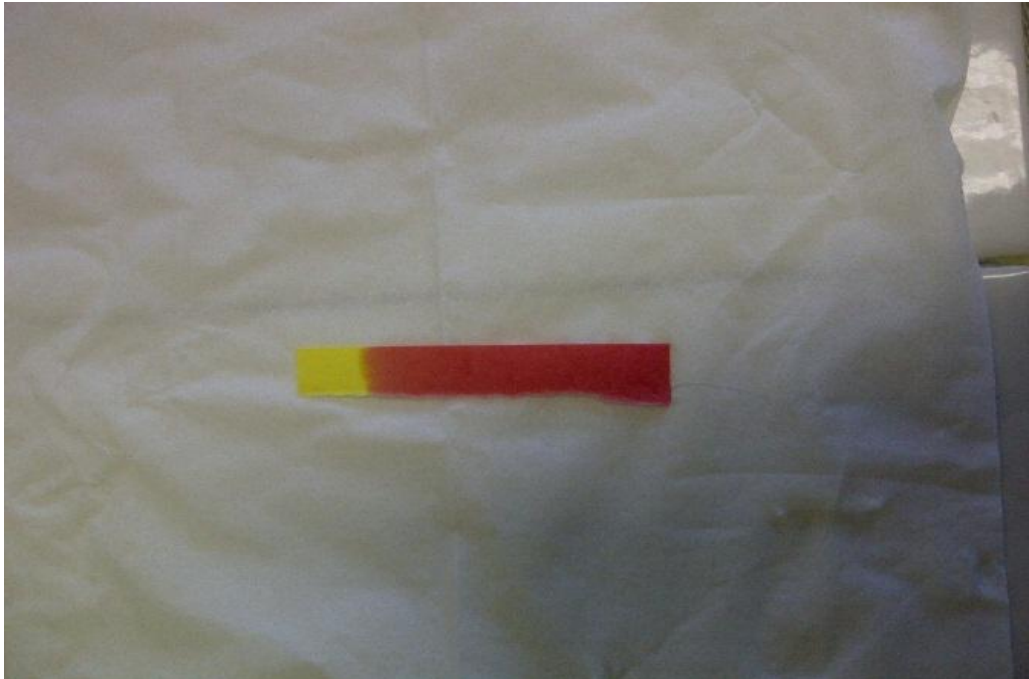
LAMPIRAN 4



Persiapan Sampel



Prosedure Pemeriksaan



Control Positif (+)



Hasil Pemeriksaan