

Pengaruh Waktu Perendaman Jus Daging Lidah Buaya Terhadap Penurunan Kadar Boraks Pada Bakso Daging Sapi

Arlyne Isye¹, Ana Hidayati Mukaromah², Fandhi Adi Wardoyo²

1. Program Studi DIII Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang.
2. Laboratorium Kimia Amami Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang.

ABSTRAK

Boraks pada bakso sapi dapat diturunkan menggunakan lidah buaya, karena pada daging lidah buaya mengandung senyawa saponin. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh waktu perendaman bakso dengan pemberian jus daging lidah buaya 20% b/v terhadap penurunan kadar boraks pada bakso sapi dan mengetahui waktu perendaman yang optimal untuk menurunkan kadar boraks pada bakso sapi. Bakso sapi yang direndam dengan jus daging lidah buaya konsentrasi 20% b/v dengan variasi waktu 15, 30, 45, 60 dan 75 menit. Dari hasil penelitian didapatkan kadar boraks awal 5,21%. Prosentase penurunan kadar boraks yang sudah dilakukan perendaman dengan jus daging lidah buaya 20% b/v variasi waktu 15, 30, 45, 60 dan 75 menit berturut-turut sebesar 40,88%, 55,09%, 60,27%, 68,71%, dan 75,82%. Waktu perendaman jus daging lidah buaya 20% b/v yang dapat menurunkan kadar boraks paling tinggi adalah 75 menit dengan prosentase penurunan 75,82%. Ada pengaruh jus daging lidah buaya konsentrasi 20% b/v terhadap penurunan kadar boraks pada bakso sapi dengan variasi waktu 15, 30, 45, 60 dan 75 menit.

Kata kunci : Bakso Sapi, Boraks, Daging Lidah Buaya, Variasi Waktu.

The Influence Of Time Soaking Aloe Vera Juice Towards Boraks Levels Decrease In Beef Meatballs

Arlyne Isye¹, Ana Hidayati Mukaromah², Fandhi Adi Wardoyo²

1. Three years Diploma of Health Analyst Study Program, Nursing and Health Faculty, Muhammadiyah University of Semarang
2. Chemical laboratory, Nursing and Health Faculty, Muhammadiyah University of Semarang

ABSTRACT

Boraks in meatball can be derived using saponin compound found in Aloe vera flesh. The purpose of this research is to know the effect of soaking time variation with Aloe vera juice concentration 20% b/v against boraks levels decrease in beef Meatball. Meatballs beef soaked with juice of Aloe Vera flesh concentrations of 20% b/v variation with 15, 30, 45, 60 and 75 minutes. Of research results obtained early boraks levels 5,21%. Percentage decrease in the levels of already done soaking boraks with the juice of the Aloe Vera flesh concentrations of 20% b/v variation 15, 30, 45, 60 and 75 minutes in a row of 40,88%, 55,09%, 60,27%, 68,71%, dan 75,82%. Time soaking Aloe vera juice concentration 20% b/v that can decrease the levels of highest boraks is 75 minutes with the percentage decreasing 75,82%. There is the effect of Aloe vera juice concentration 20% b/v against boraks levels decrease in beef Meatball with variation 15, 30, 45, 60 and 75 minutes.

Keywords: Meatballs, Boraks, Aloe Vera, variation of time.