

**POLTEKKES KEMENKES TANJUNGPINANG**  
**SARJANA TERAPAN**

Skripsi, Juli 2024

Waridah Tri Permata

**PENGARUH PERENDAMAN TAHU PUTIH DENGAN JUS PEPAYA MUDA TERHADAP PENURUNAN KADAR BORAKS**

xv + 43 halaman, 5 tabel, 12 gambar, 11 lampiran.

**ABSTRAK**

Boraks adalah bahan yang dilarang dalam makanan. Jika boraks tidak sengaja dikonsumsi dapat menyebabkan iritasi saluran cerna yang bermanifestasi sebagai sakit kepala, mual, muntah, dan diare. Gejala tambahannya antara lain kelemahan tubuh, kerusakan ginjal, syok, bahkan kematian. Salah satu makanan yang mengandung boraks adalah tahu. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penurunan kadar boraks pada tahu dengan menggunakan jus pepaya muda dengan konsentrasi 0%, 30%, 40%, 50% dengan waktu perendaman 15 menit, 30 menit, dan 45 menit. Metode penelitian ini adalah spektrofotometri UV-Vis. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa rata-rata kadar boraks pada sampel sebelum diberi perlakuan sebesar 83,0 mg/Kg. Setelah dilakukan perendaman dengan konsentrasi tertinggi 50% selama 45 menit terdapat penurunan kadar boraks pada sampel tahu putih sebesar 44,8 mg/Kg dengan persentase penurunan sebesar 54,0%. Analisis data menggunakan *Two-way Anova* didapatkan nilai *p-value* sebesar 0,000 (*p value* <0,05), sehingga dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh konsentrasi dan waktu perendaman jus pepaya muda terhadap kadar boraks yang terkandung pada sampel tahu putih.

Kata kunci : Konsentrasi, Waktu Perendaman, Kadar Boraks, Tahu Putih,  
Metode Spektrofotometri

Daftar Bacaan : (2013-2023)