

ABSTRAK

Zat Aditif atau (BTP) Bahan Tambah Pangan merupakan zat tambahan secara alami yang bukan merupakan bahan baku utama dari pangan itu sendiri dan terlibat dalam proses produksi, pengemasan, dan penyimpanan. Berdasarkan permenkes RI No.033 tahun 2012, tentang bahan tambahan makanan yang dilarang digunakan dalam makanan, tetapi pada kenyataannya masih banyak penyalahgunaan dari zat tersebut. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh suhu dan lama pemanasan terhadap kadar boraks pada ikan kembung (*Restrellinger Brachysoma*) di wilayah Probolinggo. Identifikasi adanya boraks dilakukan dengan metode kualitatif menggunakan test kit boraks, sedangkan penetapan kadar boraks dilakukan dengan metode kuantitatif menggunakan spektrofotometer UV-Vis. Analisis kualitatif borak pada sampel ikan kembung didapatkan hasil bahwa dari 24 sampel ikan kembung diperoleh 4 positif mengandung boraks. Hasil kadar boraks pada ikan kembung dengan metode kuantitatif masing-masing sampel S1, S2, S3 dan S4 diperoleh kadar boraks 210,2 ul/ml, 263 ul/ml, 243,9 ul/ml dan 218,4 ul/ml. Menurut analisis data penelitian ini terdapat perbedaan yang signifikan dikarenakan nilai *p-value* < 0,05. Sehingga dapat disimpulkan penelitian ini ada pengaruh suhu dan lama pemanasan terhadap kadar kadar boraks pada ikan kembung atau H1 diterima dan H0 ditolak.

Kata Kunci: Kadar Borak, Ikan Kembung, Suhu Pemanasan, Lama Pemanasan