Bacalah artikel tentang zat pengawet berikut ini dengan cermat :

KENALI CIRI – CIRI BAKSO MENGGUNAKAN BORAKS DAN FORMALIN

Bakso menjadi salah satu jajanan yang menjadi favorit bagi orang Indonesia, sehingga tidak susah untuk mencari jajanan ini. Mulai dari warung di sekolah hingga perkantoran, bakso menjadi salah satu menu favorit. Namun sayangnya, masih banyak produsen bakso yang tidak memperhatikan sisi kesehatan konsumen. Memang banyak pedagang bakso yang jujur menggunakan daging sapi asli untuk membuat bakso tanpa pengawet dan bumbu yang aman bagi tubuh manusia. Tetapi tidak sedikit juga pedagang yang tidak memikirkan apa yang dimakan oleh pelanggannya, dimana pedagang mencampurkan bakso dengan bahan-bahan yang berbahaya bagi tubuh manusia, diantaranya adalah formalin dan boraks. Pemberian zat aditif pada bakso berupa formalin dan boraks bertujuan tagar etap kenyal dan tahan lama, mereka tidak memikirkan dampak yang dapat muncul bagi konsumen yang mengkonsumsinya karena merak hanya memikirkan keuntungan semata. Efek jangka panjangnya bisa sakit kepala hingga gangguan organ hati, Formalin masuk ke dalam senyawa karsinogen yang memicu tumbuhnya sel kanker.

Bagi masyarakat awam, tak mudah mengenali ciri-ciri bakso berkualitas rendah ataupun mengandung unsur berbahaya. Namun pembeli bisa melakukan pengecekan sederhana dengan melihat daya tahan bakso. Bakso dengan tambahan formalin memiliki ciri awet dalam waktu yang lebih lama, mencapai 5 hari dalam suhu kamar. Bakso juga memiliki tekstur yang lebih kenyal seperti karet. Mirip dengan bakso berformalin, kandungan boraks juga bisa dilacak dari tekstur bakso yang terasa tak wajar. Bakso boraks juga memiliki tekstur kenyal dan cenderung keras dan tesiturnya berbeda dengan bakso yang dibuat dari daging sapi murni. Daya tahannya juga lebih lama dan bentuknya tetap utuh walaupun sudah lebih dari 3 hari. Jika umumnya bakso berwarna abu-abu ataupun coklat, bakso ini warnanya cenderung lebih bersih. Bahkan seperti dikutip dari situs resmi Badan POM RI, bakso mengandung boraks memiliki tekstur membal seperti bola jika dilempar ke bawah. Selain itu, jika dicium, bakso boraks akan mengeluarkan aroma yang menyengat.

Sumber : https://food.detik.com/info-kuliner/d-2234475/ciri-bakso-boraks-teksturnya-sangat-kenyal-tidak-basi-sampai-5-hari

DATA PENGAMATAN

Tabel 1 : Data hasil analisis zat aditif alami dan buatan pada pewarna dan pengawet berdasarkan study literasi artikel

Nama Produk makanan	Nama zat aditif yang ditemukan pada produk makanan berdasarkan artikel		Kegunaan Zat Aditif
	Alami	Buatan	
Nasi Kuning			
Bakso			

LIVEWORKSHEETS