IDENTIFIKASI KANDUNGAN KLORIN PADA BERAS PUTIH *(Oryza sativa* L.*)* YANG BEREDAR DI PASAR DESA PRINGU KABUPATEN MALANG MENGGUNAKAN METODE KUALITATIF

Maharani*, Widwiastuti
Program Studi D3 Analisis Farmasi dan Makanan Poltekkes Kemenkes Malang
*Email: Indriyantiabsharimhrani@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Klorin merupakan bahan kimia yang sering disalah gunakan dalam proses pengolahan beras putih *(Oryza sativa* L.*)*. Klorin ditambahkan dengan tujuan membuat beras terlihat lebih putih dan menarik bagi konsumen. Larangan penggunaan klorin tertulis dalam Peraturan Menteri Pertanian Nomor: 32/Permentan/OT.140/3/2007, klorin diidentifikasi sebagai bahan kimia berbahaya dalam proses penggilingan padi, husller, dan penyosohan beras. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian terhadap kandungan klorin pada beras dengan beberapa merek. **Tujuan:** Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi kandungan klorin pada beras putih *(Oryza sativa* L.*)* yang beredar di Pasar Desa Pringu, Kabupaten Malang, dengan menggunakan metode kualitatif. **Metode Penelitian:** Penelitian ini menggunakan metode kualitatif untuk mengidentifikasi kandungan klorin pada beras putih *(Oryza sativa* L.*)*. Identifikasi klorin dilakukan dengan tiga metode, yaitu uji nyala api, uji reaksi warna, dan uji pengendapan, mengacu pada penelitian yang dilakukan oleh Sammulia (2020). **Hasil Penelitian:** Hasil penelitian menunjukkan bahwa semua sampel beras putih yang diuji tidak mengandung klorin. Ketiga metode pengujian tidak menunjukkan adanya indikasi keberadaan klorin dalam sampel beras. Uji nyala api tidak menghasilkan warna nyala yang khas untuk klorin, dan begitu pula dengan uji reaksi warna dan uji pengendapan. **Kesimpulan:** Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa beras putih *(Oryza sativa* L.*)* yang beredar di Pasar Desa Pringu, Kabupaten Malang tidak mengandung klorin.

Kata kunci: Klorin, Beras, Uji nyala api, Uji reaksi warna, Uji pengendapan