

Bahaya Boraks & Bleng



Mungkin kita sudah tidak asing lagi mendengar zat-zat berbahaya yang langsung dicampur sebagai bahan pembuat makanan. salah satu zat yang sering digunakan yaitu "Boraks dan Bleng".

BLENG

Bleng adalah sebutan untuk salah satu zat berbahaya dengan nama ilmiah Natrium Biborat, Natrium Piroborat, Natrium Teraborat. Bleng adalah bentuk tidak murni dari boraks/asam borat murni yang biasa dibuat oleh industri farmasi.

BORAKS

Boraks merupakan senyawa kimia berbahaya untuk pangan dengan nama kimia natrium tetraborat ($\text{Na}_2\text{B}_4\text{O}_7 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$). Dapat dijumpai dalam bentuk padat dan jika larut dalam air akan menjadi natrium hidroksida dan asam borat (H_3BO_3). Boraks atau asam borat biasa digunakan sebagai bahan pembuat deterjen, bersifat antiseptik dan mengurangi kesadahan air. Bahan berbahaya ini haram digunakan untuk makanan.

Sebagai konsumen berarti kita harus lebih teliti sebelum membeli, berikut tips yang mudah agar kita dapat mendeteksi makanan yang kita beli itu tidak mengandung boraks:

1. Ciri-ciri mie basah mengandung boraks: Teksturnya kenyal, lebih mengkilat, tidak lengket, dan tidak cepat putus.
2. Ciri-ciri baso mengandung boraks: teksturnya sangat kenyal, warna tidak kecokelatan seperti penggunaan daging namun lebih cenderung keputihan.
3. Ciri-ciri jajanan (seperti lontong) mengandung boraks: teksturnya sangat kenyal, berasa tajam, seperti sangat gurih dan membuat lidah bergetar dan memberikan rasa getir.
4. Ciri-ciri kerupuk mengandung boraks: teksturnya renyah dan bisa menimbulkan rasa getir.

Jika sudah seperti itu, sebenarnya ada zat pengganti yang lebih aman untuk dikonsumsi. Bahan alami yang bisa digunakan untuk menggantikan borak maupun bleng dan memberikan efek sama (sebagai pengental maupun pengawet) adalah **air abu**. Untuk mendapatkan air abu, bakar merang (tangkai bulir padi) atau klaras (daun pisang kering) hingga menjadi abu, kemudian rendam 2-3 hari dengan air bersih. Ambil air rendamannya, manfaatkan sebagai pengental maupun pengawet alami. Bisa juga memanfaatkan air kapur sirih.

Dengan demikian kita bisa lebih bijak dalam mengonsumsi dan memilih makanan. AYO... Gunakanlah bahan yang alami sehingga lebih ramah lingkungan dan yang paling penting baik untuk kesehatan.

Pemerintah telah melarang penggunaan boraks sebagai bahan makanan per Juli 1979, dan dimantapkan melalui SK Menteri Kesehatan RI No 733/Menkes/Per/IX/1988.

Bleng atau boraks biasanya dipakai dalam pembuatan makanan berikut ini:
karak/lempeng(kerupuk beras),
sebagai komponen pembantu pembuatan gendar (adonan calon kerupuk)
mi, sebagai pengeras
Lontong, sebagai pengeras
ketupat, sebagai pengeras
bakso, sebagai pengawet dan pengeras
kecap, sebagai pengawet

Boraks maupun bleng tidak aman untuk dikonsumsi sebagai makanan, tetapi ironisnya penggunaan boraks sebagai komponen dalam makanan sudah meluas di Indonesia. Mengonsumsi makanan yang mengandung boraks memang tidak serta berakibat buruk terhadap kesehatan tetapi boraks akan menumpuk sedikit demi sedikit karena diserap dalam tubuh konsumen secara kumulatif. Seringnya mengonsumsi makanan berboraks akan menyebabkan gangguan otak, hati, lemak, dan ginjal. Dalam jumlah banyak, boraks menyebabkan demam, anuria (tidak terbentuknya urin), koma, merangsang sistem saraf pusat, menimbulkan depresi, apatis, sianosis, tekanan darah turun, kerusakan ginjal, pingsan, hingga kematian.