

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai Uji Kandungan Boraks pada Makanan di Pasar Beringharjo Yogyakarta Tahun 2025, dapat disimpulkan bahwa:

1. Sebanyak 20 sampel kerupuk puli (dengan kode K1 hingga K20) telah dilakukan pengujian terhadap kandungan boraks menggunakan kertas kurkumin. Hasil pengujian menunjukkan bahwa seluruh sampel kerupuk puli tidak menyebabkan perubahan warna pada kertas kurkumin, yang berarti seluruh sampel negatif mengandung boraks. Hal ini menandakan bahwa kerupuk puli yang dijual di Pasar Beringharjo tidak menggunakan boraks sebagai bahan tambahan, sehingga aman untuk dikonsumsi.
2. Sebanyak 16 sampel bakso (dengan kode B21 hingga B36) juga telah diuji menggunakan metode yang sama. Hasil dari seluruh sampel bakso menunjukkan tidak adanya perubahan warna pada indikator uji, yang berarti semua sampel bakso negatif mengandung boraks. Temuan ini juga sejalan dengan penelitian sebelumnya, yang menunjukkan bahwa bakso di pasar ini cenderung bebas dari bahan tambahan berbahaya seperti boraks. Dengan demikian, bakso yang beredar di Pasar Beringharjo dapat dikategorikan aman dari bahaya penggunaan boraks.

3. Lima sampel tahu putih (dengan kode T37 hingga T41) turut diuji dalam penelitian ini. Sama seperti dua jenis makanan sebelumnya, seluruh sampel tahu putih yang diuji menunjukkan hasil negatif terhadap kandungan boraks. Tidak adanya perubahan warna pada kertas kurkumin mengindikasikan bahwa tahu putih yang dijual oleh pedagang di Pasar Beringharjo tidak mengandung bahan pengawet ilegal tersebut. Ini menunjukkan bahwa produk tahu putih di lokasi penelitian juga telah memenuhi aspek keamanan pangan.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, peneliti memiliki saran kepada pihak yang terkait, yaitu:

1. Kepada pedagang, diharapkan terus mempertahankan komitmen dalam menjaga keamanan dan kualitas makanan yang dijual, dengan tidak menggunakan bahan tambahan pangan berbahaya seperti boraks. Pedagang juga perlu meningkatkan pengetahuan mengenai bahan tambahan pangan yang diizinkan dan yang dilarang sesuai dengan regulasi dari Kementerian Kesehatan RI. Mengikuti pelatihan atau penyuluhan yang diselenggarakan oleh dinas kesehatan atau lembaga terkait akan sangat bermanfaat dalam meningkatkan kesadaran dan pemahaman tentang bahaya penggunaan bahan berbahaya dalam makanan.

2. Kepada konsumen/masyarakat, diharapkan semakin waspada dan selektif dalam memilih makanan yang akan dikonsumsi. Penting untuk memeriksa apakah produk makanan memiliki izin edar dari BPOM, khususnya untuk produk kemasan. Konsumen juga perlu memperhatikan ciri-ciri fisik makanan yang mencurigakan, misalnya warna terlalu mencolok, tekstur yang tidak wajar, atau aroma yang menyengat, karena bisa jadi merupakan indikasi penggunaan bahan tambahan berbahaya seperti boraks.
3. Kepada peneliti selanjutnya, diharapkan dapat mengembangkan penelitian ini dengan memperluas cakupan jenis makanan yang diuji, seperti mie basah, lontong, kue basah, atau jajanan pasar lainnya, yang juga memiliki potensi mengandung boraks atau bahan tambahan berbahaya lainnya. Penelitian juga perlu mencakup jumlah sampel yang lebih besar dan dilakukan secara berkala untuk memantau tren penggunaan boraks dari waktu ke waktu. Selain itu, penggunaan metode deteksi yang lebih canggih dan kuantitatif, seperti spektrofotometri UV-Vis, sangat disarankan untuk meningkatkan akurasi dan sensitivitas pengujian.