

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai identifikasi kandungan boraks pada makanan jajanan sekolah dasar di wilayah Kalurahan Palbapang, Kapanewon Bantul, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta, dapat disimpulkan bahwa:

1. Jenis makanan jajanan yang diperoleh dari empat sekolah dasar di wilayah Kalurahan Palbapang terdiri dari berbagai makanan olahan dan makanan ringan, yaitu kerupuk, sosis, odeng, cilok, bakso goreng, bakso, sempol, otak-otak, cireng, makaroni, batagor, tempura, mie, dan basreng. Jumlah sampel yang diperiksa sebanyak 16 sampel makanan jajanan.
2. Berdasarkan hasil observasi karakteristik fisik terhadap 16 sampel makanan jajanan, sebagian besar sampel memiliki tekstur kenyal, daya tahan relatif lama, kondisi fisik tidak mudah rusak, dan warna yang normal. Karakteristik yang paling banyak ditemukan adalah tekstur kenyal dan kondisi fisik yang tidak mudah rusak. Sampel yang positif mengandung boraks, yaitu cilok dari SD Peni, memiliki karakteristik berupa tekstur lebih kenyal, daya tahan lebih lama, dan kondisi fisik tidak mudah rusak dibandingkan sebagian besar sampel lainnya.
3. Hasil pemeriksaan kandungan boraks menggunakan rapid test kit pada 16 sampel makanan jajanan menunjukkan bahwa terdapat 1 sampel

(6,25%) positif mengandung boraks, yaitu cilok yang diperoleh dari SD Peni, sedangkan 15 sampel (93,75%) lainnya dinyatakan negatif mengandung boraks. Temuan ini menunjukkan bahwa masih terdapat makanan jajanan sekolah dasar di wilayah Kalurahan Palbapang yang mengandung boraks.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, peneliti memberikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Bagi pihak sekolah:
 - diharapkan tetap melakukan pengawasan terhadap makanan jajanan yang dijual di lingkungan sekolah guna menjaga keamanan pangan bagi siswa.
 - Perlu dilakukan pengawasan secara berkala terhadap jajanan sekolah karena masih ditemukan makanan yang positif mengandung boraks.
2. Bagi pedagang makanan jajanan, diharapkan tidak menggunakan bahan tambahan pangan berbahaya seperti boraks dalam proses pengolahan makanan serta tetap memperhatikan kebersihan dan keamanan pangan yang dijual. Sebagai alternatif, pedagang dapat menggunakan bahan tambahan pangan yang diizinkan sesuai ketentuan pemerintah, seperti tepung tapioka, tepung sagu, atau bahan pengental pangan yang telah memiliki izin edar untuk memperoleh tekstur makanan yang baik tanpa membahayakan kesehatan konsumen.

3. Bagi Puskesmas dan Dinas Kesehatan, diharapkan dapat melakukan penyuluhan dan pengawasan secara berkala mengenai keamanan pangan jajanan sekolah untuk mencegah penggunaan bahan tambahan pangan berbahaya.
4. Bagi peneliti selanjutnya, diharapkan dapat melakukan penelitian dengan jumlah sampel yang lebih banyak, lokasi penelitian yang lebih luas, serta menggunakan metode pemeriksaan laboratorium yang lebih lengkap agar diperoleh hasil penelitian yang lebih mendalam.