

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGKARANG

JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN

Laporan Tugas Akhir, Juni 2022

Ega Herdonald

Gambaran Kandungan Boraks Pada Mie Basah Di Pasar Tradisional Kota Bandar Lampung Tahun 2022

xvi + 59 halaman, 16 tabel, 9 gambar, dan 6 lampiran

RINGKASAN

Makanan adalah komponen utama yang sangat berperan penting dalam kehidupan umat manusia. Di Indonesia, makanan dapat dengan leluasa beredar dan dijual tanpa harus terlebih dahulu melalui kontrol kualitas dan keamanan pangan. Biasanya makanan yang dijual kebanyakan dihasilkan oleh produsen yang proses produksinya masih tradisional dan masih jauh dari memenuhi persyaratan kesehatan dan keamanan pangan. Berdasarkan hal tersebut, maka adanya kemungkinan penjual di pasar tradisional kota bandar lampung yang masih menggunakan bahan tambahan pangan yang dilarang, seperti penggunaan boraks pada mie basah.

Jenis penelitian ini bersifat deskriptif. Tujuan Penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi ada tidaknya kandungan boraks pada mie basah di pasar tradisional Kota Bandar Lampung dan untuk mengetahui kondisi fisik mie basah yang terdapat kandungan boraks dan yang tidak terdapat kandungan boraks. Teknik sampling yang dilakukan adalah *simple random sampling* dengan populasi penelitian pedagang di 10 pasar tradisional kota bandar lampung, dan sampelnya adalah 30 sampel mie basah yang di jual di pasar tradisional kota bandar lampung.

Berdasarkan hasil penelitian tentang Gambaran Kandungan Boraks Pada Mie Basah Di Pasar Tradisional Kota Bandar Lampung Tahun 2022, maka didapatkan hasil: masih terdapatnya pedagang mie basah di kota bandar lampung yang masih menggunakan boraks pada mie basah yang dijualnya yaitu dengan persentase 13,33% positif boraks, dan pada uji beda disimpulkan bahwa masih sulitnya membedakan antara mie basah yang mengandung boraks dan yang tidak mengandung boraks.

Kata Kunci: Mie Basah, Boraks

Daftar Bacaan: 33 (1995-2022)

POLYTECHNIC OF HEALTH TANJUNGKARANG
DEPARTEMENT OF ENVIROMENTAL HEALTH
Final Project Report, June 2022

Ega Herdonald

Identification of Borax in Wet Noodles at Traditional Markets in Bandar Lampung City in 2022

xvi + 59 pages, 16 tables, 9 pictures, and 6 attachments

SUMMARY

Food is the main component that plays an important role in human life. In Indonesia, food can be freely circulated and sold without having to go through quality control and food safety first. Usually the food sold is mostly produced by producers whose production processes are still traditional and are still far from meeting food health and safety requirements. Based on this, it is possible that sellers in the traditional markets of Bandar Lampung City still use prohibited food additives, such as the use of borax in wet noodles.

This type of research is descriptive. The purpose of this study was to identify the presence or absence of borax in wet noodles in the traditional market of Bandar Lampung City and to determine the physical condition of wet noodles containing borax and those without. The sampling technique used is simple random sampling with a research population of traders in 10 traditional markets in the city of Bandar Lampung, and the sample is 30 samples of wet noodles sold in traditional markets in the city of Bandar Lampung.

Based on the results of research on the description of the content of borax in wet noodles in the traditional market of Bandar Lampung City in 2022, the results obtained: there are still wet noodle traders in the city of Bandar Lampung who still use borax in the wet noodles they sell, with a percentage of 13.33% positive for borax. , and in the different test it was concluded that it was still difficult to distinguish between wet noodles containing borax and those not containing borax.

Keywords: Wet Noodles, Borax

Reading List: 33 (1995-2022)