

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian identifikasi boraks pada mie basah menunjukkan bahwa sampel mie A dan D positif mengandung boraks, sementara pada sampel mie lain yaitu sampel B, C, dan E tidak mengandung boraks.

5.2 Saran

Adanya penelitian dapat dikatakan bahwa peredaran boraks bukan lagi menjadi masalah yang sulit di kalangan produsen bahan makanan. Boraks seakan menjadi bahan utama diantara persaingan dagang antara produsen jujur dengan pengguna boraks. Seharusnya instansi terkait lebih tegas dalam hal penyuluhan dan penindaktindakan penyalahgunaan boraks kepada produsen. Bila dilakukan penggunaan boraks secara terus menerus konsumen akan dirugikan dari segi kesehatan karena cepat atau lambat dampak boraks akan terasa.

Persoalan adanya boraks dalam bahan ataupun makanan juga harus menjadi tanggung jawab badan yang mengawasi distribusi produk. Apabila produk tersebut diuji kelayakan konsumsinya, maka akan lebih menekan produk-produk yang diketahui mengandung boraks ataupun bahan kimia berbahaya lainnya untuk tidak diedarkan pada masyarakat luas. Boraks bukanlah suatu jalan yang ditempuh untuk sekedar mencari keuntungan, bila

produsen mau berusaha dengan berinovasi dalam hal produksinya tentu akan memberikan hasil yang lebih baik tanpa menggunakan boraks.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiwisastra, 1987. *Keracunan. Sumber Bahaya serta Penyalahgunaannya*. Angkasa. Bandung
- Anonim. 2010. <http://duniaanakita.com/article/pengawet-dan-pewarna-makanan-berbahaya>. (diakses 24 Oktober 2012)
- Anonim. 2010. <http://ogut267.blogspot.com/2011/11/macam-macam-mie>. (diakses 4 November 2012)
- Anonim. 2012. http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/f/f7/Borax_crystalls.jpg/768px-Borax_Crystals.jpg(diakses 4 November 2012)
- Astawan, M. 1999. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Cahyadi, Wisnu. 2006 . *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Makanan* . Bumi Aksara . Jakarta
- Depkes. 1979. *Farmakope Indonesia. Edisi IV*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta
- Depkes RI, 1999. Peraturan Menteri Kesehatan RI No 1688/Menkes/Per/X/1999. Tentang Perubahan Atas Peraturan Menkes No 722/Menkes/Per/IX/1988. Tentang Bahan Tambahan Pangan. Depkes RI, Jakarta
- HR, Sugeng. 1979. *Home Industri Jenis Makanan-Minuman*. Aneka Ilmu. Semarang
- Mursyidi, Achmad. dkk. 1990. *Analisis Bahan Tambahan Ikutan dan Cemaran dalam Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta
- Peraturan Menteri Kesehatan No 722/Menkes/Per/IX/1988 tentang Bahan Tambahan Makanan. Jakarta
- Priyanto, Gatot. 1988. *Teknik Pengawetan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada. Yogyakarta
- Sudarmadji, Slamet. 2003. *Analisa Makanan dan Pertanian*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada. Yogyakarta
- Tranggono dkk . 1989. *Bahan Tambahan Pangan (Food Additives)*. Pusat Antar Universitas Pangan Dan gizi. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta
- Wikipedia. 2012. <http://id.wikipedia.org/wiki/Boraks> (diakses 4 November 2012)
- Winarno F.G. 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia

Lampiran 1

Gambar 1. Sampel Mie Basah



Sampel A



Sampel B



Sampel C



Sampel D



Sampel E