

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil dan pembahasan sebagai mana telah diuraikan maka dapat disimpulkan bahwa Produsen atau penjual bakso di Kota Kefamenanu, Kabupaten Timor Tengah Utara tidak menggunakan boraks sebagai bahan pengental bakso dan Formalin sebagai bahan pengawet pada pembuatan bakso.

#### **5.2. Saran**

hasil penelitian yang dilakukan maka dapat dikemukakan saran-saran sebagai berikut:

1. Disarankan kepada masyarakat untuk mengkonsumsi bakso yang tidak mengandung bahan pengawet berbahaya dengan cara lebih selektif dalam memilih pedagang bakso.
2. Perlunya penelitian (uji bahan pangan) secara berkala untuk mendeteksi dan memastikan keamanan bahan pangan dan keberadaan bahan tambahan makanan yang berbahaya pada produk bakso secara dini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aminah dan Himawan. 2009. *Bahan-bahan Berbahaya dalam Kehidupan*. Bandung.
- Arsyad M. Y., Taha S. R., dan M. S. Mas'ud. 2019. Uji Kualitatif Boraks dan Formalin pada Bakso yang Dijual di Kecamatan Limboto Kabupaten Gorontalo. *Jurnal Kajian Veteriner Volume 3 Nomor 1*: 11-15.
- Bani, M. 2003 *Kualitas Mikrobiologis Pada Bakso Yang Dijual Secara Stationer Dan Yang Diuji Secara Berkeliling Di Kota Kupang*. Skripsi Fapet Undana.
- Cahyadi, W. 2006. *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*, Ce. I. Bumi Askara: Jakarta.
- Hamm, R. 2981. Post-mortem Changes In Muscle Affecting The Quality Of Comminuted Meat Products. In: Lawrie, R. (Ed). *Developments in meat science 2*. Applied Science Publisher, London.
- Indrati, R. dan Murdijati Gardjito. 2014. *Pendidikan Komsumsi Pangan Edisi I Cetakan I*. Jakarta; Kencana.
- Issusilaningtyas, E & Swandari, M. T. K. 2016. Analisa Kandungan Boraks Sebagai Zat Pengawet pada Jajanan Bakso. *Jurnal Kesehatan Al-Irsyad (JKA)*, IX(1).
- Judarwanto, Widodo Spa. 2006. *Formalin Terhadap Sistem Tubuh*. Dikutip Melalui [Http://Putrakembara.Org/Index.Shtml](http://Putrakembara.Org/Index.Shtml) (22 Mei 2014).
- Kramlich, R. V. 1971. *Sausage Product*. San Fransisco; W. H. Freeman And Company.
- Kresnadipayana D, Lestari D. Penentuan Kadar Boraks Pada Kurma (*Phenix dactylifera*) Dengan Metode Spektrofotometri uv-vis. *Jurnal Wiyata*. 2017;4(1):23-30
- Lubiana, D. N. 2008. Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis Tepung Dan Daging Sapi Terhadap Kualitas Fisik Sosis. Fakultas Peternakan. Undana.
- Lukman. 2010. Sifat Fisik dan Palatabilitas Bakso Daging Sapi dan Daging Kerbau Pada Lama Postmortem yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.
- Nasution, A. 2009. Analisa Kandungan Boraks Pada Lontong Di Kelurahan Padang Bulan Kota Medan Tahun 2009. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Ngudiwaluyo, S. dan Suharjito., 2006. Pengaruh Penggunaan Sodium Tripoly Phospat Terhadap Daya Simpan Bakso Sapidalam Berbagai Suhu Penyimpanan.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan.
- Putra, A. K. 2009. Formalin dan Boraks pada Makanan. Institut Teknologi Bandung; Bandung.
- Putri, A. F. E., 2009. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi Pada Lama Postmortem yang Berbeda dengan Pemmambahan Karagenan. Skripsi Hal 40. Fakultas Peternakan. Industri Pertanian Bogor. Bogor

- Salu, C. A. 2003. Pengaruh Lama Penyimpanan Dan Level Bahan Pengawet Gula Lontar Rote (*Borassus Sondaicus*) Terhadap Kualitas Daging Sapi Bali. Skripsi. Fakultas Peternakan Nusa Cendana.
- Soeparno, 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press: Yogyakarta.
- Soeparno, 1998. Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan ke tiga. Gadjah Mada University Press:Yogyakarta.
- Suklan H., 2002. Apa dan Mengapa Boraks Dalam Makanan. Penyehatan Air dan Sanitasi (PAS).Vol . IV Nomor 7
- Sunarlim, R. (1992). Karakteristik Mutu Bakso Daging Sapi dan Pengaruh Penambahan Natrium Klorida dan Natrium Tripolipospat terhadap Perbaikan Mutu. Thesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Susanti, S . 2010. Penetapan Kadar Formaldehid pada Tahu yang dijual di Pasar Ciputat dengan Metode Spektrofotometer UV-Vis disertai Kolorimetri Menggunakan Pereaksi Nash.[Skripsi]. Jakarta: Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Islam Negeri (UIN) Syarif Hidayatullah: Jakarta
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan
- Wibowo. 1999. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Ikan. PT. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Widayat, D. 2011. Uji Kandungan Boraks pada Bakso (Studi pada Warung Bakso di Kecamatan Sumber sari Kabupaten Jember). [Skripsi]. Jember: Bagian Kesehatan Lingkungan dan Kesehatan Keselamatan Kerja Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Jember
- Wuri, D.A. 2006. Kajian Mikroskopik Berbagai Jenis Jaringan dan Proporsi Daging Pada Bakso Daging Sapi yang Dijual di Bogor (tesis). Bogor Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Yuliarti, N. 2007. Awas Bahaya Di Balik Lezatnya Makanan. Yogyakarta