

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Hasil penelitian pengaruh penambahan boraks (*natrium borat dekahidrat*) terhadap perubahan karakteristik fisik, uji kualitatif boraks, umur simpan, dan total cemaran mikroba pada lontong menunjukkan bahwa :

- a. Karakteristik fisik lontong yang tidak mengandung boraks cenderung lebih putih bersih warnanya, beraroma khas beras serta daun pisang, dan bertekstur lunak hanya dua detik lontong bisa dihancurkan. Sedangkan lontong yang mengandung boraks warnanya lebih kekuningan, mengkilat, kadar airnya lebih rendah, aroma lontong dan daun pisang tidak terlalu ada, bau yang lebih tajam adalah aroma seperti air kapur, dengan tekstur lontong juga jadi lebih kenyal dan lebih sulit dihancurkan butuh waktu empat sampai tujuh detik untuk lontong hancur.
- b. Uji kualitatif boraks menunjukkan bahwa, reagen yang digunakan tidak dapat mendeteksi sampel lontong dengan penambahan 0,5 gram boraks dalam 100 gram beras atau 430 gram lontong. Selain faktor penambahan boraks yang lebih sedikit, larutnya boraks yang ditambahkan bisa saja terjadi, karena dalam proses pengukusan mencapai suhu tinggi serta menghasilkan uap air yang banyak juga.
- c. Semakin tinggi penambahan boraks umur simpan dari lontong sendiri semakin lama. Jika dikaitkan dengan sifat antiseptik dari boraks sendiri hal ini memang berhubungan, karena semakin sedikit mikroorganisme dalam makanan maka akan semakin lama makanan tersebut bertahan.
- d. Adanya kandungan boraks dalam lontong dapat membunuh serta mengurangi atau bahkan menghilangkan mikroba yang mencemari lontong tersebut. Sehingga total cemaran mikroba pada lontong semakin besar penambahan boraksnya semakin sedikit total cemarannya.

## **B. Saran**

- a. Diharapkan masyarakat selalu waspada, dan berhati – hati dalam memilih makanan yang akan dikonsumsi, utamanya makanan yang dibeli di luar.
- b. Masyarakat juga diharapkan lebih mengenali ciri-ciri atau karakteristik fisik makanan yang mengandung bahan berbahaya, khususnya lontong yang mengandung boraks. Karakteristik fisik lontong yang tidak mengandung boraks cenderung lebih putih bersih warnanya, beraroma khas beras serta daun pisang, dan bertekstur lunak hanya dua detik lontong bisa dihancurkan. Sedangkan lontong yang mengandung boraks warnanya lebih kekuningan, mengkilat, kadar airnya lebih rendah, aroma lontong dan daun pisang tidak terlalu ada, bau yang lebih tajam adalah aroma seperti air kapur, dengan tekstur lontong juga jadi lebih kenyal dan lebih sulit dihancurkan butuh waktu empat sampai tujuh detik untuk lontong hancur.
- c. BPOM, serta Dinas Kesehatan diharapkan memberikan kebijakan dan upaya – upaya sosialisasi yang tepat dan berkelanjutan agar produsen mengerti, serta melaksanakan untuk tidak memproduksi makanan dengan tambahan bahan berbahaya didalamnya.
- d. Apabila ada riset lain mengenai lontong dan boraks diharapkan proses penelitian lebih disamakan dengan kondisi realita di lapangan agar hasil yang diperoleh lebih mengena dengan kondisi sebenarnya sehingga dapat dijadikan acuan.