

SKRIPSI

HYGIENE SANITASI DAN ANALISIS KANDUNGAN BORAKS PADA JAJANAN BAKSO BAKAR DI KECAMATAN MUARADUA KAB OGAN KOMERING ULU SELATAN



OLEH

NAMA : DODY SETIAWAN

NIM : 10031381924056

**PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN LINGKUNGAN (S1)
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2023**

SKRIPSI

HYGIENE SANITASI DAN ANALISIS KANDUNGAN BORAKS PADA JAJANAN BAKSO BAKAR DI KECAMATAN MUARADUA KAB OGAN KOMERING ULU SELATAN

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar (S1)
Sarjana Kesehatan Lingkungan pada Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya



OLEH

NAMA : DODY SETIAWAN
NIM : 10031381924056

**PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN LINGKUNGAN (S1)
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2023**

KESEHATAN LINGKUNGAN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
Skripsi, 31 Agustus 2023

Dody Setiawan; Dibimbing Oleh Rahmatillah Razak., S.KM., M.Epid

UPAYA PENERAPAN HIGIENE SANITASI MAKANAN PADA
PEDAGANG MAKANAN JAJANAN DI LINGKUNGAN
SEKOLAH DASAR DI KECAMATAN INDRALAYA

ABSTRAK

Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengerajin makanan di tempat penjualan dan di sajikan sebagai makanan siap santap untuk di jual bagi umum selain yang di sajikan oleh jasa boga, rumah/restoran dan hotel (Depkes, 2003). keracunan yang di sebabkan oleh makanan cenderung meningkat, salah satu penyebab terjadinya keracunan makanan tersebut adalah karena kurangnya memperhatikan kebersihan perorangan dan lingkungan dalam proses pengolahan makanan tersebut. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif memakai teknik pengumpulan data melalui observasi dan wawancara mendalam, juga dilakukan dokumentasi dengan jumlah 5 pedagang bakso bakar dari populasi seluruh pedagang bakso bakar di Kecamatan Muaradua yang berjumlah 15. Penelitian ini memiliki tujuan untuk melihat upaya penerapan hygiene sanitasi makanan pada pedagang makanan jajanan bakso bakar mulai dari Pemilihan bahan, pengangkutan, pengolahan, penyimpanan, dan penyajian Makanan. Upaya dalam penerapan Hygiene Sanitasi makanan pada pedagang makanan jajanan di Kelurahan yang berada di Kecamatan Muardua di dapatkan oleh peneliti dengan melakukan observasi secara langsung kelapangan menggunakan lembar observasi dan wawancara mendalam di lakukan reduksi untuk transkrip, di sajikan dalam bentuk naratif, dan di tarik kesimpulannya Berdasarkan hasil penelitian Hygiene Sanitasi dan pemeriksaan boraks pada bakso bakar yang di jual di sekitar Kecamatan Muaradua Kab Ogan Komering Ulu Selatan, dapat di simpulkan bahwa. Pemilihan bahan baku, Pengangkutan, penyimpanan bakso bakar yang dijual sekitar Kecamatan Muaradua Kab Ogan Komering Ulu Selatan tahun 2023 memenuhi syarat kesehatan sesuai dengan Permenkes No 942 Tahun 2003 sedangkan Hygiene sanitasi pengolahan dan penyajian bakso bakar di sekitar Kecamatan Muaradua Kab Ogan Komering Ulu Selatan belum memenuhi syarat kesehatan sesuai dengan Permenkes No 942 tahun 2003. Kandungan boraks pada bakso bakar yang dijual disekitar Kecamatan Muaradua Kab Ogan Komering Ulu Selatan telah memenuhi syarat kesehatan menurut permenkes No.1168/MENKES/PER/X/1999, yaitu tidak mengandung boraks.

Kata Kunci : Makanan jajanan, Hygiene dan Sanitasi, Boraks

ENVIRONMENTAL HEALTH
PUBLIC HEALTH FACULTY
SRIWIJAYA UNIVERSITY
Thesis, September 2023

Dody Setiawan, Guided by Rahmatillah Razak, S.KM., M.Epid


Hygiene Sanitation and Analysis of Borax Content in Grilled Meatball Snacks in Muaradua District, South Ogan Komerling Ulu Regency

ABSTRACT

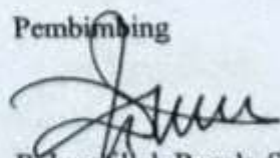
Snack food is food and drink that is processed by food manufacturers at the point of sale and served as ready-to-eat food for sale to the public other than those served by catering services, homes/restaurants and hotels (Ministry of Health, 2003). poisoning caused by food tends to increase, one of the causes of food poisoning is due to the lack of attention to personal and environmental hygiene in the food processing process. This study used a qualitative method using data collection techniques through observation and in-depth interviews, as well as documentation with a total of 5 grilled meatball traders from a population of 15 grilled meatball traders in Muaradua District. This study aims to look at efforts to apply food sanitation hygiene to traders Grilled meatball snacks starting from the selection of materials, transportation, processing, storage, and serving of food. Efforts in implementing food sanitation hygiene for street food traders in the Kelurahan in Muardua District were obtained by researchers by observing directly the spaciousness using observation sheets and In-depth interviews were reduced to transcripts, presented in narrative form, and conclusions drawn. The selection of raw materials, transportation, storage of grilled meatballs that are sold around Muaradua District, Ogan Komerling Ulu Selatan District in 2023 fulfills the health requirements in accordance with Permenkes No 942 of 2003 while the sanitary hygiene of processing and serving grilled meatballs around Muaradua District, Ogan Komerling Ulu Selatan District has not fulfilled health requirements in accordance with Permenkes No. 942 of 2003. The content of borax in grilled meatballs sold around Muaradua District, Ogan Komerling Ulu Selatan District has met the health requirements according to Permenkes No.1168/MENKES/PER/X/1999, which does not contain borax.

Keyword : *Snack food, Hygiene and sanitation, Borax*

Mengetahui
Koordinator Program Studi
Kesehatan Lingkungan


Dr. Elvi Sunarsih, S.KM., M.Kes.
NIP. 197502042014092003

Pembimbing


Rahmatillah Razak, S.KM., M.Epid
NIP. 199307142019032023

Halaman Pernyataan Bebas Plagiarisme

Saya dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini di buat dengan sejujurnya dengan mengikuti kaidah Etika Akademik Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya serta menjamin bebas plagiarisme. Bila di kemudian hari di ketahui saya melanggar Etika Akademik maka saya bersedia di nyatakan tidak lulus atau gagal.

Indralaya, 01 Oktober 2023
Yang bersangkutan



Dody Setiawan
Nim 10031381924056



HALAMAN PENGESAHAN

**Hygiene Sanitasi dan Analisis kandungan Boraks pada jajanan Bakso
bakar di Kecamatan Muaradua Kab Ogan Komering Ulu Selatan**

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Memperoleh Gelar Sarjana Kesehatan Lingkungan

Oleh :

**NAMA DODY SETIAWAN
NIM. 10031381924056**

Indralaya, 27 September 2023

Mengetahui
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya



Dr. Misnaniarti, S.KM., M.K.M
NIP. 197606092002122001

Pembimbing,

Rahmatillah Razak, S.KM., M.Epid
NIP. 199307142019032023

HALAMAN PERSETUJUAN

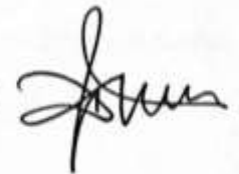
Karya tulis ilmiah berupa Skripsi dengan judul "Hygiene Sanitasi dan Analisis kandungan Boraks pada jajanan Bakso bakar di Kecamatan Muaradua Kab Ogan Komering Ulu Selatan" telah dipertahankan dihadapan Tim Penguji Sidang Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya pada tanggal 25 September 2023 dan telah diperbaiki serta sesuai dengan masukan Tim Penguji Sidang Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.

Indralaya, 27 September 2023

Tim Penguji Skripsi



Ketua :

1. Rahmatilla Razak, S.KM.,M.Epid
NIP. 199307142019032023

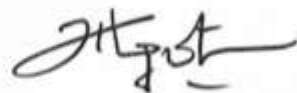
()

Anggota :

1. Inoy Trisnaini, S.KM.,M.KL
NIP. 198809302015042003
2. Anggun Budiastuti, S.KM.,M.Epid
NIP. 199007292019032024

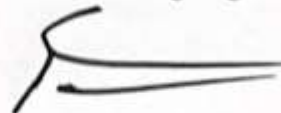
()
()

Mengetahui,
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya



Dr. Misnaniarti, S.KM., M.KM.
NIP. 197606092002122001

Koordinator Program Studi
Kesehatan Lingkungan



Dr. Elvi Sunarsih, S.KM., M.Kes.
NIP. 197806282009122004

RIWAYAT HIDUP

Data Pribadi

Nama : Dody Setiawan
NIM : 10031381924056
Tempat, Tanggal Lahir : Muaradua, 30 September 2000
Agama : Islam
Jenis Kelamin : Laki – Laki
Alamat : Jalan Talang Jawa Rt 002 Rw 004 Kel Pasar
Muaradua
Kec Muaradua Kab Ogan Komering Ulu Selatan
Email : dodysetiawan309@gmail.com
Telp/Hp : 081219276345

Riwayat Pendidikan

TK (2005 – 2006)	Tk Assiyah Muaradua
SD (2006 – 2012)	SD Negeri 02 Muaradua
SMP (2012 – 2015)	SMP Negeri 01 Muaradua
SMA (2015 – 2018)	SMA Negeri 02 Muaradua
S1 (2019 – Sekarang)	Kesehatan lingkungan FKM UNSRI

KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah SWT Karena berkat, rahmat dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul “Hygiene Sanitasi dan Analisis Kandungan Boraks pada jajanan Bakso bakar di Kecamatan Muaradua Kab Ogan Komering Ulu Selatan. Tentunya dalam penyusunan Skripsi ini tak lepas dari bimbingan dorongan dan motivasi dari berbagai pihak. Maka dari itu dengan adanya kesempatan ini saya ingin mengucapkan terima kasih sebanyak banyaknya dan juga rasa hormat yang setinggi tingginya kepada semua pihak. Saya mengucapkan terima kasih khususnya kepada:

1. Kepada kedua orang tua penulis keluarga bapak Samsul Bahri dan ibu Pulista yang memberikan dukungan baik secara moral materi dan motivasi.
2. Ibu Dr. Misnaniarti, S.K.M., M.KM Selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya
3. Ibu Dr. Elvi Sunarsih, S.KM., M.KES Selaku kepala jurusan Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan masyarakat Univeritas Sriwijaya
4. Ibu Rahmatillah Razak, S.KM., M.Epid Selaku Dosen pembimbing skripsi yang sangat sabar membantu, meluangkan waktu, serta memberikan motivasi dan dorongan dalam penyelesaian Skripsi ini.
5. Ibu Inoy Trisnaini, S.KM., M.KL dan Ibu Anggun Budiastuti ,S.KM., M.Epid selaku dosen penguji dan penyempurna Skripsi ini
6. Kepada Dosen dan Seluruh staff maupun Civitas Akademika fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
7. Kepada Pihak Puskesmas Kecamatan Muaradua Kab Ogan Komering Ulu Selatan
8. Teman Teman seperjuangan mahasiswa/I prodi kesehatan lingkungan angkatan 2019

9. Kepada yang selalu memberikan Suport dan Doa Okta Ayu Ashara
10. Teman sohib seperjuangan Fadhil rahman, Muhammad Apandi, Makmur Mubaraq , Alm. Amar Mahendra.

Sesungguhnya masih banyak lagi pihak yang ingin saya ucapkan terima kasih atas segala kebaikan, dorongan, bantuan dan juga motivasi dalam penyelesaian Pendidikan strata Satu ini. Untuk harapan, Doa dan masa depan sungguh tidak ada yang sempurna di dunia ini, untuk itu jangan lupa bekerja keras dan ikhlas. Semoga skripsi ini bisa bermanfaat untuk segala pihak

Penulis

Dody Setiawan

DAFTAR ISI

ABSTRAK	iii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	5
RIWAYAT HIDUP.....	6
DAFTAR ISI.....	9
DAFTAR TABEL.....	13
DAFTAR GAMBAR	14
BAB I	16
PENDAHULUAN	16
1.1 Latar Belakang	16
1.2 Rumusan Masalah	19
1.3 Tujuan Penelitian	19
1.3.1 Tujuan Umum.....	19
1.3.2 Tujuan Khusus	19
1.4 Manfaat Penelitian	20
1.4.1 Bagi Peneliti	20
1.4.2 Bagi Masyarakat.....	20
1.4.3 Bagi Institusi	20
BAB II.....	21
TINJAUAN PUSTAKA.....	21
2.1 Pengertian Hygiene dan Sanitasi	21
2.2 Pencemaran dan Keamanan Makanan	22
2.3 Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan	23
2.4 Prinsip Hygiene Dan Sanitasi Makanan	24
2.4.1 Pemilihan Bahan Makanan	24
2.4.2 Penyimpanan bahan baku makanan	24
2.4.3 Pengolahan makanan.....	27
2.4.4 Penyimpanan makanan jadi/masak	28
2.4.5 Penyajian makanan jadi.....	29
2.4.6 Perlengkapan/sarana penjaja	29
2.5 Pengawasan makanan jajanan.....	30

2.6	Bahan Tambahan Pangan (BTP)	30
2.6.1	Definisi Bahan Tambahan Pangan	30
2.6.2	Fungsi Bahan Tambahan Pangan	31
2.6.3	Penggolongan Bahan Tambahan Pangan	31
2.7	Boraks	32
2.7.1	Penggunaan Boraks	32
2.7.2	Dampak Boraks Bagi Kesehatan	33
2.8	Bakso Bakar	34
2.8.1	Proses Pembuatan Bakso Bakar	34
2.9	Penelitian Terkait	36
2.10	Kerangka Teori	42
2.11	Kerangka Konsep	43
	43
2.12	Definisi Istilah	44
BAB III		47
METODOLOGI PENELITIAN		47
3.1	Desain Penelitian	47
3.2	Lokasi Dan Waktu Penelitian	47
3.2.1	Lokasi Penelitian	47
3.2.2	Waktu Penelitian	48
3.3	Informan Penelitian	48
3.3.1	Kriteria Informan	49
3.4	Jenis, Cara dan Alat Pengumpulan Data	50
3.4.1	Data Primer	50
3.4.2	Data Sekunder	50
3.4.3	Pengumpulan Data	50
3.4.4	Alat Pengumpulan Data	51
3.4.5	Cara Pengambilan Sampel Bakso	51
3.4.6	Prosedur Kerja Uji Kandungan Boraks	51
3.5	Pengolahan Data	52
3.6	Validitas Data	53
3.6.1	Triangulasi data	53
3.6.2	Triangulasi Metode	53
3.6.3	Triangulasi Teori	53

3.7 Analisis Dan Penyajian Data.....	54
3.7.1 Pengumpulan Data.....	54
3.7.2 Reduksi Data.....	54
3.7.3 Penyajian Data.....	54
3.7.4 Penarikan Kesimpulan.....	54
BAB IV	55
HASIL PENELITIAN.....	55
4.1 Gambaran Umum Kecamatan Muaradua.....	55
4.2 Hasil Penelitian.....	56
4.2.1 Karakteristik Informan.....	56
4.2.2 Hygiene Dan Sanitasi Pemilihan Bahan Bakso Bakar.....	57
4.2.3 Hygiene Dan Sanitasi Pengangkutan Bakso Bakar.....	60
4.2.4 Hygiene Dan Sanitasi Pengelolaan Bakso Bakar.....	62
4.2.5 Hygiene Dan Sanitasi Penyimpanan Bakso Bakar.....	66
4.2.6 Hygiene Dan Sanitasi Penyajian Bakso Bakar.....	69
4.2.7 Hasil Pengujian Laboratorium Kandungan Boraks Pada Bakso Bakar 72	
BAB V	74
5.1 Keterbatasan Penelitian.....	74
5.2 Hygiene Sanitasi Pemilihan bahan Bakso Bakar.....	74
5.3 Hygiene Sanitasi Pengangkutan Bakso Bakar.....	75
5.4 Hygiene Sanitasi Pengelolaan Bakso Bakar.....	76
5.5 Hygiene Sanitasi Penyimpanan Bakso Bakar.....	77
5.6 Hygiene Sanitasi penyajian Bakso Bakar.....	78
5.7 Pemeriksaan Kandungan Boraks Pada Bakso Bakar.....	79
BAB VI	81
KESIMPULAN DAN SARAN.....	81
6.1 Kesimpulan.....	81
6.2 Saran.....	82
LAMPIRAN	87

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Suhu Penyimpanan Makanan	26
Tabel 2. 2 Suhu Penyimpanan Makanan Jadi Atau Masak	29
Tabel 2. 3 Penelitian Terkait	36
Tabel 2. 4 Defenisi Istilah	44
Tabel 3. 1 Kecamatan Muaradua	47
Tabel 3. 2 Informan Penelitian	48
Tabel 4. 1 Karakteristik Informan Kunci	56
Tabel 4. 2 Karakteristik Informan Utama	56
Tabel 4. 3 Karakteristik Informan Tambahan	57
Tabel 4. 4 Observasi Hygiene Sanitasi Pengangkutan	61
Tabel 4. 5 Observasi Hygiene Pengolahan	63
Tabel 4. 6 Observasi Sanitasi Pengelolaan	65
Tabel 4. 7 Observasi Hygiene Penyimpanan	67
Tabel 4. 8 Observasi Sanitasi Penyimpanan	68
Tabel 4. 9 Observasi Hygiene Penyajian	70
Tabel 4. 10 hasil Uji Kandungan Boraks	73

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Teori.....	42
Gambar 2. 2 Kerangka Konsep	43
Gambar 4. 1 Peta Kecamatan Muaradua.....	55
Gambar 4. 2 Wawancara Terkait Pemilihan Bahan	59
Gambar 4. 3 Pencucian Bahan mentah daging ayam	59
Gambar 4. 4 bahan kemasan seperti saos dan kecap.....	59
Gambar 4. 5 wawancara ke pedagang.....	59
Gambar 4. 6 Kruntung alat khusus untuk mengangkur bakso dan pralatan dagang	61
Gambar 4. 7 Pengamatan etalase wadah bakso bakar	61
Gambar 4. 8 Proses Pembuatan Bakso Bakar	64
Gambar 4. 9 Santasi pencucian peralatan.....	66
Gambar 4. 10 Hygiene penyimpanan bakso bakar.....	68
Gambar 4. 11 Sanitasi Kebersihan Tempat Penyimpanan	69
Gambar 4. 12 Proses Pembakaran Bakso Bakar	71
Gambar 4. 13 Pengamatan Proses Penyajian Bakso Bakar.....	71
Gambar 4. 14 Bakso Bakar di Sajikan denganKertas nasi dan di masukan lagi dengan pelastik asoy	71
Gambar 4. 15 Tangan Pedagang tidak bersentuhan langsung dengan bakso bakar	71

Daftar Lampiran

Lampiran 1 Informed Consent	87
Lampiran 2 Lembaran Observasi	88
Lampiran 3 Pedoman Wawancara Mendalam	90
Lampiran 4 Matriks Wawancara Mendalam.....	97
Lampiran 5 Hasil Laboratorium Prngujian Boraks Pada Bakso Bakar.....	115
Lampiran 6 Dokumentasi	120
Lampiran 7 Surat Izin penelitian Fakultas Kesehatan Masyarakat	123
Lampiran 8 Sertifikat Etik Penelitian.....	124
Lampiran 9 Surat Izin Dinas Pelayan Terpadu Satu Pintu.....	125
Lampiran 10 Surat Izin Penelitian Dinas Kesehatan.....	126

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kasus keracunan yang di sebabkan oleh makanan cenderung meningkat, salah satu penyebab terjadinya keracunan makanan tersebut adalah karena kurangnya memperhatikan kebersihan perorangan dan lingkungan dalam proses pengolahan makanan tersebut. Pemerintah telah menetapkan standar peraturan hygiene dan sanitasi makanan dan minuman supaya layak di konsumsi oleh masyarakat, konsep hygiene dan sanitasi dalam kehidupan sehari – hari harus sangat di perhatikan karena sangat berpengaruh dalam kesehatan seseorang. Makanan merupakan suatu kebutuhan dasar bagi seluruh makhluk hidup manusia. Makanan yang di konsumsi harus sehat dalam artian memiliki nilai gizi yang baik, seperti vitamin, mineral dan lainnya. Makanan harus bersih dan tidak terkontaminasi bahan pencemar serta harus hygiene, bila sala satu faktot tersebut terganggu makanan yang di hasilkan dapat menimbulkan gangguan serta dapat menyebabkan terjadi nya keracunan makanan (Jatmika & Fadila, 2019)

Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengerajin makanan di tempat penjualan dan di sajikan sebagai makanan siap santap untuk di jual bagi umum selain yang di sajikan oleh jasa boga, rumah/restoran dan hotel (Depkes, 2003). Dalam undang–undang kesehatan No. 36 tahun 2009 pasal 48 disebutkan bahwa penyelenggaraan dan peningkatan upaya kesehatan di laksanakan melalui 15 macam kegiatan, salah satu di antaranya adalah pengawasan terhadap makanan dan minuman agar mendukung peningkatan derajat kesehatan masyarakat. Keamanan Pangan adalah upaya pengendalian faktor pangan, manusia, tempat dan peralatan serta membebaskan pangan dari zat-zat yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan bahkan keracunan pangan. Oleh sebab itu sangat di perlukannya aspek hygiene sanitasi dalam makanan supaya bisa menciptakan makanan serta minuman yang bermutu, ada banyak aspek yang berfungsi dalam sanitasi makanan di antaranya adalah air, tempat pengolahan makanan, perlengkapan serta pengolahan makanan (Rahmayani, 2018)

Terlepas dari masalah hygiene dan sanitasi makanan, tentunya masalah kesehatan dalam makanan tak terlepas dari kandungan yang terdapat dalam makanan tersebut, banyak juga terjadi kasus keracunan makanan yang disebabkan oleh kandungan yang terdapat di dalam makanan, salah satunya adalah terdapat bahan tambahan pangan (BTP) berbahaya contohnya adalah boraks. Menurut Badan POM RI (2014) bahwa boraks merupakan senyawa dengan nama kimia natrium tetraborat yang berbentuk kristal lunak. Boraks bila dilarutkan dalam air akan terurai menjadi natrium hidroksida dan asam borat. (Nopiyanti et al., 2018).

Dosis pemakaian tertinggi yaitu 10-20 gr/kg untuk berat badan orang dewasa dan untuk berat badan anak-anak kurang dari 5 gr/kg, gejala awal keracunan boraks bisa berlangsung beberapa jam hingga seminggu setelah mengonsumsi atau kontak dalam dosis toksis. Boraks banyak digunakan di beberapa produk makanan, salah satunya adalah ikan laut, mie, bakso, bakso bakar. Penambahan boraks dalam makanan bertujuan untuk memberikan tekstur pada makanan menjadi padat, kenyal, renyah serta memberikan rasa gurih dan dapat membuat makanan tersebut tahan lama, dan efek dari mengonsumsi borak dalam jangka panjang sangatlah berbahaya karena boraks dapat menyebabkan depresi, srikular, sianosis kejang hingga mengalami koma. Sementara menurut penelitian Nevrianto (1991) dalam (Tubagus & Citraningtyas, 2013), efek negatif yang ditimbulkan dapat berjalan lama meskipun yang digunakan dalam jumlah yang sedikit. Jika tertelan boraks dapat menyebabkan efek pada sistem saraf pusat, ginjal dan hati. Konsentrasi tertinggi dicapai selama ekskresi. Analisis boraks dapat dilakukan dengan berbagai metode dan dari beberapa metode tersebut memiliki kelebihan dan kekurangannya masing-masing, metode-metode tersebut adalah metode uji nyala api, titrasi volumetrik maupun spektrofotometri (Hartati, 2017).

Menurut Suhandi (2012) dalam (Swastike et al., 2017) menyatakan bahwa sudah sangat lama boraks salah satunya digunakan oleh produsen nakal untuk pembuatan makanan seperti krupuk beras, mie, lontong, ketupat, bakso dan bubur ayam. Berdasarkan dari beberapa penelitian bakso merupakan salah satu makanan yang mengandung Boraks, di sisi lain bakso merupakan makanan jajanan yang di

gemari oleh beberapa kelompok umur dan berbagai golongan masyarakat dari anak-anak sampai orang dewasa hal ini lah yang membuat produsen bakso berlomba-lomba membuat/menghasilkan bakso yang berkualitas enak, kenyal awet atau tahan lama serta menarik pembeli salah satunya dengan menambah kan bahan tambahan pangan (BTP) Juliana (2005) dalam (Maros & Juniar, 2016).

Bakso adalah jenis makanan yang terbuat dari daging yang di haluskan dan di campur berbagai bumbu dan bahan kimia lain sehingga menghasilkan kan bakso yang berbentuk bulat padat dan kenyal. Proses pemasakan bakso bakar di lakukan dengan pengolesan bumbu khusus terlebih dahulu sebelum di bakar, bumbu khusus yang di oleskan adalah salah satu penentu enak tidak nya rasa bakso. Hasil penelitian yang di lakukan oleh YLKI pada tahun 1990 di temukan 52,38% boraks dalam bakso yang di jual di Jakarta Selatan. Penelitian ponco (2002) 42,60% bakso yang di jaja kan di pasar Perumnas II Bekasi positif mengandung boraks dari 32 sampel bakso yang diperiksa penelitian ini sudah sangat jelas membuktikan bahwa masih sangat banyak penggunaan boraks pada bakso yang di jajakan di lingkungan kita Mujianto dkk (2005) dalam (Maros & Juniar, 2016)

Berdasarkan survei pendahuluan yang telah di lakukan, pedagang bakso bakar biasa nya menjajakan dagangan nya dengan berkeliling pada tempat-tempat strategis dan banyak peminatnya, ada yang di pinggir jalan raya, pasar tradisional taman, hingga ke sekolah sekolah. Tempat jualan yang berpindah pindah inilah yang dapat membuat makanan dagangan tidak memenuhi syarat kesehatan, dengan keadaan demikian dapat menyebabkan kemungkinan besar bakso bakar tercemar. Pencemaran dapat terjadi pada setiap tahapan mulai dari pada saat tahapan pengolahan, proses penyimpanan, pengangkutan, pemilihan dan sampai tahapan penyajian. Pedagang bakso bakar terkadang sering kali tidak memperhatikan hygiene sanitasi daganganya, tempat penjualan bakso bakar tidak di tutupi, sehingga sangat berkemungkinan terkontaminasi udara yang kotor ataupun lalat, dan terkadang tekstur dari bakso bakar yang mereka jual sangat kenyal.

Ketertarikan anak-anak sampai orang dewasa membeli bakso bakar di karenakan harga yang relatif murah dan rasa nya yang enak sehingga banyak

orang yang menyukai makanan ini (Maros & Juniar, 2016). Berdasarkan latar belakang di atas, alasan inilah yang melatar belakangi peneulis untuk melakukan penelitian tentang hygiene sanitasi dan penggunaan zat kimia boraks pada bakso bakar yang di jajakan di Kec Muaradua Kab Ogan Komering Ulu Selatan Provinsi Sumatera Selatan.

1.2 Rumusan Masalah

Bakso bakar merupakan makanan jajanan yang banyak di gemari, di mana pada saat proses pengolahan sampai penyajian kemungkinan terdapat bahan pencemar dan ditambahkan bahan tambahan pangan yang tidak di izinkan pemerintah seperti boraks. Dan oleh karena itu perlu di lakukan penelitian hygiene sanitasi bakso bakar dan ingin mengetahui ada apa tidak nya kandungan boraks pada bakso bakar tersebut.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi dan melakukan pengujian laboratorium untuk melihat ada apa tidaknya kandungan boraks pada bakso bakar yang di jual di sekitar Kelurahan yang ada di Kecamatan Muaradua Kabupaten Ogan Komering Ulu Selatan

1.3.2 Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus dari penelitian ini adalah

1. Untuk mengetahui hygiene sanitasi pemilihan bahan bakso bakar
2. Untuk mengetahui hygiene sanitasi pengangkutan bakso bakar
3. Untuk mengetahui hygiene sanitasi pengelolaan bakso bakar
4. Untuk mengetahui hygiene sanitasi penyimpanan bakso bakar
5. Untuk mengetahui hygiene sanitasi Penyajian bakso bakar
6. Melakukan pengujian laboratorium untuk mengetahui ada apa tidak nya kandungan boraks pada bakso

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini dapat menambah wawasan dan pengetahuan peneliti dalam mengaplikasikan ilmu yang telah di dapat serta menambah pengalaman dalam bekerja di lapangan.

1.4.2 Bagi Masyarakat

Dapat di jadikan sebagai sumbangan pemikiran bahwa pentingnya menjaga Hygiene Sanitasi makanan, agar potensi perkembangbiakan penyakit yang berhubungan dengan makanan dapat di cegah dan di harapkan penelitian ini bisa menjadi informasi bagi masyarakat dalam memilih makanan olahan yang aman di konsumsi terhindar dari bahan-bahan yang berbahaya.

1.4.3 Bagi Institusi

Hasil Penelitian ini di harap kan bisa bermanfaat untuk penelitian selanjutnya terutama bagi jurusan kesehatan lingkungan sebagai salah satu upaya pemantauan Hygiene Sanitasi dan juga terhadap penggunaan bahan pengawet berbahaya pada makanan yang di larang di indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, I. A., & Moelyaningrum, A. D. (2022). HIGIENE SANITASI DAN KANDUNGAN BORAKS PADA PUDAK (Studi di Industri X Kecamatan Gresik Kabupaten Gresik). *Buletin Keslingmas*, 41(1), 11–22. <https://doi.org/10.31983/keslingmas.v41i1.7443>
- Atmoko, T. P. H. (2017). Peningkatan Higiene Sanitasi sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan dan Kepuasan Pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 8(1), 1–9. <https://journal.unsika.ac.id/index.php/barometer/article/view/905>
- Auliya, A., & Aprilia, D. N. (2016). Pengaruh Hygiene Pengolahan Makanan Terhadap kualitas makanan di hotel aston rasuna jakarta. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 2(2), 216–227. <https://journal.ubm.ac.id/index.php/journal-fame/article/view/1422>
- Berliana, A., Abidin, J., Salsabila, N., SyifaMaulidia, N., Adiyaksa, R., & Siahaan, V. F. (2021). PENGGUNAAN BAHAN TAMBAHAN MAKANAN BERBAHAYA BORAKS DAN FORMALIN DALAM MAKANAN JAJANAN: STUDI LITERATUR HAZARDOUS USE OF FOOD SUPPLEMENTS OF BORAX AND FORMALIN IN SNACK FOOD: LITERATURE STUDY Ana Berliana , Jenal Abidin , Nadia Salsabila , Nyimas Syifa M. *Salink*, 1(2), 64–71.
- Dewi, V. I. (2021). Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan Kantin Sebuah Perguruan Tinggi Di Bandung Untuk Meningkatkan Kesehatan Lingkungan. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(3), 375. <https://doi.org/10.24198/kumawula.v3i3.25583>
- Eryando, T., Susanna, D., Kusuma, A., & Pratiwi, D. (2014). The Relationships between Selection and Processing Food with Escherichia coli Contaminant on Food Stall Serving. *Makara Journal of Health Research*, 18(1). <https://doi.org/10.7454/msk.v18i1.3092>
- Fauziah, R., & Suparmi, S. (2022). Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jambura Health and Sport Journal*, 4(1), 11–18. <https://doi.org/10.37311/jhsj.v4i1.13469>
- Fitri, M. A., Rahkadima, Y. T., Dhaniswara, T. K., A'yuni, Q., & Febriati, A.

(2018). Identifikasi makanan yang mengandung boraks dengan menggunakan kunyit di Desa Bulusidokare, Kecamatan Sidoarjo, Kabupaten Sidoarjo. *J. of Science and Social Development*, 1(1), 10.

Gunawan, I. (2013). METODE PENELITIAN KUALITATIF. *Pendidikan*, 143.

Hamida, K., & Zulaekah, S. (2012). Penyuluhan Gizi dengan Media Komik untuk Meningkatkan Pengetahuan tentang Keamanan Makanan Jajanan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 8(1), 67–73.

Hartati, F. K. (2017). Analisis Boraks Dengan Cepat, Mudah Dan Murah. *Jurnal Teknologi Proses Dan Inovasi Industri*, 2(1), 33–37. <https://doi.org/10.36048/jtpii.v2i1.2827>

Hasan, R. (2019). Analisis Kesadahan Total Pada Air Sumur di Padukuhan Bandung Playen Gunung Kidul Yogyakarta, *Jurnal Kimia Analitik dan Lingkungan*. Vol. 1, No. 4. 3(2).

Iklima, N. (2017). Gambaran Pemilihan Makanan Jajanan Pada Anak Usia Sekolah Dasar. *Jurnal Keperawatan BSI*, 5(1), 8–17. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jk/article/view/1774/1389>

Ilmu, J. K. (2015). *food & beverage*. 6(2).

Jatmika, S. E. D., & Fadila, A. I. (2019). Edukasi Mengenai Hygiene Dan Sanitasi Makanan Dipasar Kaki Langit Dusun Mangunan Dlingo Bantul. *Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(3), 401–406. <https://doi.org/10.12928/jp.v3i3.1117>

Khairunnisa z, K. z, Sofia, R., & Magfirah, S. (2021). Hubungan Karakteristik Dan Tingkat Pengetahuan Dengan Perilaku Pencegahan Covid-19 Pada Masyarakat Desa Paya Bujok Blang Pase Kota Langsa. *AVERROUS: Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan Malikussaleh*, 7(1), 53. <https://doi.org/10.29103/averrous.v7i1.4395>

Kurniawan, A. B., Al-Baarri, A. N., & Kusrahayu. (2012). Kadar Serat Kasar, Daya Ikat Air, dan Rendemen Bakso Ayam dengan Penambahan Karaginan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(2), 23–27.

Kutresnaningdian, F. (2018). Peran Kesadaran Kesehatan Dan Perhatian Pada Keamanan Makanan Terhadap Sikap Dan Minat Konsumen Dalam Membeli

Makanan Organik. *Jurnal Ilmu Manajemen*, 2(1), 287461.

Maros, H., & Juniar, S. (2016). *ANALISIS KUALITATIF BORAKS PADA JAJANAN BAKSO BAKAR YANG DIJUAL DI SEKOLAH DASAR NEGERI KECAMATAN SUKAJADI KOTA PEKANBARU*. 1–23.

Masdarini, L., & Devi, M. (2011). Pemahaman, Sikap, Dan Unjuk Kerja Higienesanitasi Siswa Dalam Pengolahan Dan Penyajian Makanan Di Smk Bidang Keahlian Tata Boga. *Teknologi Dan Kejuruan*, VOL. 34, N(SEPTEMBER 2011), 165–178.

Nopiyanti, N., Krisnawati, Y., & Heriani, S. (2018). Studi Kasus Jajanan yang Mengandung Boraks dan Formalin di Taman Kurma Kota Lubuklinggau. *BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi Dan Sains*, 1(2), 115–125. <https://doi.org/10.31539/bioedusains.v1i2.397>

Oksandi, O., Rahman, N., & Arifuddin, A. (2020). Penyelenggaraan Makanan Di Lembaga Pemasarakatan Kelas Iia Palu. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 2(2), 55–58. <https://doi.org/10.22487/ghidza.v2i2.9>

Permenkes RI. (2011). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. *Menteri Kesehatan Republik Indonesia*, 53, 74.

Rahmadhani, D., & Sumarmi, S. (2017). Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Amerta Nutrition*, 1(4), 291. <https://doi.org/10.20473/amnt.v1i4.7141>

Rahmayani, R. (2018). Hubungan pengetahuan, sikap dan tindakan hygiene sanitasi pedagang makanan jajanan di pinggir jalan. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 3(2), 172. <https://doi.org/10.30867/action.v3i2.84>

Rakhmawati, N., & Hadi, W. (2015). Peranan Higiene Dan Sanitasi Dalam Proses Pengolahan Makanan Di Hotel Brongto Yogyakarta. *Khasanah Ilmu*, 6(1), 79–87. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/view/527/419>

Ramadani E, Nirmala F, & Mersatika A. (2017). Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan di Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke Konawe. *Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*, 2(6), 1–12.

- Ratrani, R. D. (2009). Bahaya Bahan Tambahan Makanan Bagi Kesehatan. *Momentum*, 5(1), 16–22. https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwiQnr6vg7P0AhV_SGwGHQ1aD1IQFnoECAQQAQ&url=https%3A%2F%2Fmedia.neliti.com%2Fmedia%2Fpublications%2F115168-ID-bahaya-bahan-tambahan-makanan-bagi-keseh.pdf&usg=AOvVaw2ibn
- Rohmah, J., Cholifah, S., & Rezania, V. (2019). *Pelatihan Higiene dan Sanitasi Makanan pada Pedagang Makanan di Kantin Sekolah Dasar*. 4(1).
- Swastike, W., Emawati, S., & Sari, A. I. (2017). Analisis Kandungan Zat Pengawet Boraks Pada Sampel Jajanan Bakso di Desa Jatipurno Kabupaten Wonogiri. *Sains Peternakan*, 13(1), 7. <https://doi.org/10.20961/sainspet.v13i1.4418>
- Tubagus, I., & Citraningtyas, G. (2013). Identifikasi Dan Penetapan Kadar Boraks Dalam Bakso Jajanan Di Kota Manado. *PHARMACON Jurnal Ilmiah Farmasi – UNSRAT*, 2(04), 142–148.
- Wahyudi, J. (2017). Mengenali Bahan Tambahan Pangan Berbahaya : Ulasan. *Jurnal Litbang: Media Informasi Penelitian, Pengembangan Dan IPTEK*, 13(1), 3–12. <https://doi.org/10.33658/jl.v13i1.88>