

## BAB III

### METODE PENELITIAN

#### 3.1 Jenis Penelitian

Dalam penelitian *cross-sectional* ini, keberadaan boraks dalam bakso ditentukan secara kuantitatif experimental dengan mengevaluasi satu sampel pada satu waktu menggunakan metode *Easy Test Kit Boraks*. Dalam penelitian kualitatif, informasi dikumpulkan secara metodis untuk mengatasi masalah penelitian tertentu (Fitria, 2022).

#### 3.2 Populasi Penelitian

Di Desa Tanjung Anom dan Desa Glugur Rimbun terdapat beberapa pedagang bakso yang di ambil secara Purposive Sampling di Kecamatan Pancur Batu Deli Serdang

#### 3.3 Sampel Penelitian

Sampel dalam penelitian ini adalah 25 penjual bakso yang diambil dari seluruh populasi yang memiliki kios permanen.

### 3.4 Variabel dan Defenisis Operasional

**Tabel 3. 1 Definisi Operasional**

No.	Variabel	Definisi Operasional	Cara Pengukuran
1.	Pemeriksaan kandungan boraks	Untuk mengetahui kandungan boraks pada bakso berdasarkan ciri-ciri fisiknya	Observasi
a.	Pemeriksaan Fisik	<p>a. Diduga mengandung boraks:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lebih kenyal dibanding bakso tanpa boraks</li> <li>2. Bila digigit sedikit lebih keras</li> <li>3. Tahan lama atau awet selama 3 hari disimpan dalam suhu ruang</li> <li>4. Warnanya tampak lebih putih. Bakso yang aman berwarna abu-abu segar merata di semua bagian baik di pinggir maupun tengah.</li> <li>5. Bau terasa tidak alami, ada bau lain yang muncul</li> </ol> <p>b. Tidak diduga mengandung boraks:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tidak begitu kenyal</li> <li>2. Tidak tahan lama</li> <li>3. Warnanya tampak kecoklatan</li> </ol> <p>Bau alami (Widayat, 2011).</p>	Observas
b.	Pemeriksaan Laboratorium	Untuk mengetahui adanya kandungan boraks pada bakso, diuji dengan <i>Reagen Test Kit Boraks EASY TES</i> , jika hasil tes berwarna merah bata pada kertas uji berarti ada kandungan boraks pada bakso.	Uji Laboratorium

### 3.5. Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian adalah Desa Tanjung Anom dan Desa Glugur Rimbun Kecamatan Pancur Batu Deli Serdang, dengan kriteria pedagang bakso yang menetap. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei - Juni 2024. Uji laboratorium dilakukan di UPT Laboratorium Pengujian Mutu dan Keamanan Pangan Kota Medan

### 3.6 Alat dan Bahan Penelitian

#### 3.6.1. Alat

Alat yang digunakan pada penelitian ini adalah:

Mortar dan stemper, batang pengaduk, beaker glass, kompor, gelas ukur, pipet tetes, pisau.

#### 1.6.2. Bahan

Bahan yang digunakan pada penelitian ini adalah:

Bakso, easy kit boraks, air mendidih

### 3.7 Prosedur Pengambilan Sampel

1. Bakso dibeli dari pedagang bakso
2. Dimasukkan ke dalam kantong pelastik
3. Dibawa ke laboratorium
4. Dilakukan prosedur uji boraks

### 3.8 Prosedur Uji Boraks

1. Siapkan 15 sampel bakso
2. Lumatkan bakso pada mortir.
3. Ambil bakso yang sudah dilumatkan lalu dimasukkan ke dalam *beaker glass*

4. Tambahkan reagen *Easy Test Kit Boraks* sebanyak 5 tetes.
5. Tambahkan air mendidih 5 ml, diaduk sampai padatan bakso dapat bercampur rata dengan cairan sampai menyerupai bubur (aduk selama 1 menit).
6. Setelah dingin, ambil kertas uji dan celupkan ke dalam campuran.

\_\_\_ Bakso positif mengandung boraks jika kertas uji yang tadinya \_\_\_  
berwarna kuning berubah menjadi merah bata; jika warna kertas uji  
tetap sama, bakso negatif.

### 3.9. Analisis Data



Data yang diperoleh dari hasil uji laboratorium kemudian diolah, ditabulasi dan diuraikan dengan jelas.

