

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

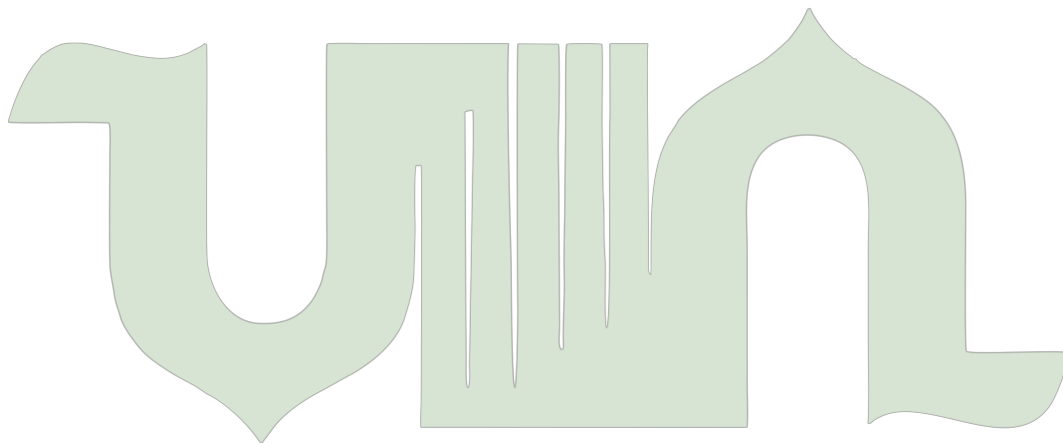
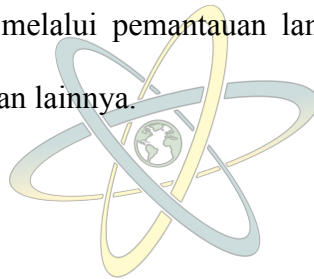
Beberapa kesimpulan dapat dibuat berdasarkan temuan penelitian yang dilakukan pada dimsum di boraks, antara lain sebagai berikut:

1. Menurut temuan pengamatan bentuk fisik dimsum memiliki elastisitas bentuk (tekstur kekenyalan), daya tahan (ketahanan di suhu ruang), warna putih muda (warna dimsum), bau kimia pada dimsum 0%.
2. Menurut temuan analisis kimia kualitatif yang dilakukan dengan menggunakan teknik "Test Kits", tidak satu pun dari delapan belas sampel dimsum yang diuji positif untuk boraks (0%) dan tidak ada perubahan warna kuning kecoklatan kertas uji sebelum atau sesudah dicelupkan. 18 sampel memiliki hasil tes boraks negatif 100%.
3. Makanan yang dijual oleh penjual dimsum di sepanjang jalan Medan Denai aman untuk dimakan oleh masyarakat umum dan tidak mengandung boraks.

5.2 Saran

1. Para pedagang dimsum diharapkan untuk tetap tidak menggunakan boraks untuk mengawetkan dimsumnya. Dimsum yang tidak terjual dan keesokan harinya basi maka dianjurkan menaruh dimsum di tempat pendingin dan memproduksi dimsum yang tidak terlalu banyak sehingga bisa habis terjual dalam 1 hari.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang kandungan bahan pengawet boraks pada dimsum dengan metode atau instrumen yang lain.

3. Pembeli diharapkan selektif dalam memilih tempat makan dan memahami ciri-ciri makanan yang tidak layak konsumsi sehingga terhindar dari gangguan kesehatan.
4. Pemerintah (BPOM Sumatera Utara) lebih meningkatkan pengawasan terhadap penjualan makanan yang diduga mengandung bahan pengawet yang berbahaya melalui pemantauan langsung ke pasar atau tempat penjualan makanan lainnya.



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN