

Gambaran Pengetahuan Pedagang Mi Basah terhadap Perilaku Penambahan Boraks dan Formalin pada Mi Basah di Kantin-Kantin Universitas X Depok Tahun 2012

Habsah

Deskripsi Lengkap: <https://lib.fkm.ui.ac.id/detail.jsp?id=81716&lokasi=lokal>

Abstrak

ABSTRAK

Mi basah merupakan makanan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat karena praktis, mudah diolah serta dapat disajikan dengan cepat. Kadar airnya dapat mencapai 52% sehingga daya tahan simpannya relatif singkat. Boraks dan formalin adalah bahan pengawet yang menjadi pilihan untuk mengawetkan mi basah agar tahan lama, padahal sebenarnya penggunaannya dalam makanan dilarang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah pengetahuan pedagang berpengaruh terhadap perilaku penambahan boraks dan formalin pada mi basah. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif menggunakan desain cross sectional dan percobaan uji boraks dan formalin pada mi basah (mentah dan matang) dilakukan di laboratorium gizi FKM UI. Gambaran karakteristik pedagang di kantin sebanyak 55% berumur 41-65 tahun, 55% adalah laki-laki, 55% berpendidikan SMA, pada kelompok pedagang mi mentah dan matang mempunyai rata-rata pengetahuan 74% meliputi pengetahuan mengenai BTP, boraks dan formalin. Berdasarkan 20 sampel yang diperiksa, ditemukan 4 sampel mi mentah positif mengandung boraks dan 7 mi matang positif mengandung boraks dan formalin. Berdasarkan pengamatan ciri fisiknya, mi basah yang mengandung boraks dan formalin mempunyai ciri yaitu teksturnya kenyal, lebih mengkilat, tidak lengket, dan tidak cepat putus, bau menyengat, tahan disimpan dalam suhu kamar. Kesimpulan penelitian ini menunjukkan bahwa sebagian besar pedagang mi basah sudah mengerti tentang boraks dan formalin. Walaupun demikian, masih banyak pedagang yang tetap menggunakannya, meskipun penggunaan boraks dan formalin dalam makanan dilarang.

Abstract

Wet noodles is type food often consumed by people everyday because it is daily practice, easily processed and can be served quickly. It contains water in which can reach 52%, so that the durability is relative short. Borax and formalin are preservative of choice for preserving wet for durability, when in fact they use is prohibited in food. The aims of this study was determine whether knowledge of wet noodle sellers affected the behavior of addition of borax and formalin in wet noodles. This study is a

quantitative study using cross sectional design. The result of this study showed most characteristic features of respondents age 41-65 years 45%, 55% male, 55% high school education, good knowledge of food additives 46% for fresh noodle respondents and 56 for wet noodle respondents, being knowledgeable about borax 100% for fresh and wet noodle respondents, good knowledge of formalin 28,6% for wet noodles respondents. Based on 20 samples of wet noodles are examined, 4 fresh noodles found contain borax and 7 wet noodles contain borax and formalin. Based on observation of physical characteristics, wet noodles containing borax and formalin has a chewy texture, more shiny, not sticky, and not broken easily. Pungent odor and can be retained on temperature room. Conclusion this study proves level of knowledge of behavior and from results of laboratory tests showed the persistence of wet noodles seller sell wet noodles was contain borax and formalin.

