

**HUBUNGAN PENGETAHUAN, SIKAP DAN IDENTIFIKASI
KANDUNGAN BORAKS PADA JAJANAN KANTIN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH BENGKULU**



SKRIPSI

OLEH

MUHAMMAD EVAN NASRULLAH
NPM 2013201033

**PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH BENGKULU
2024**

**HUBUNGAN PENGETAHUAN, SIKAP DAN IDENTIFIKASI
KANDUNGAN BORAKS PADA JAJANAN KANTIN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH BENGKULU**

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Kesehatan Masyarakat Program Studi Kesehatan
Masyarakat Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas
Muhammadiyah Bengkulu**

OLEH

**MUHAMMAD EVAN NASRULLAH
NPM 2013201033**

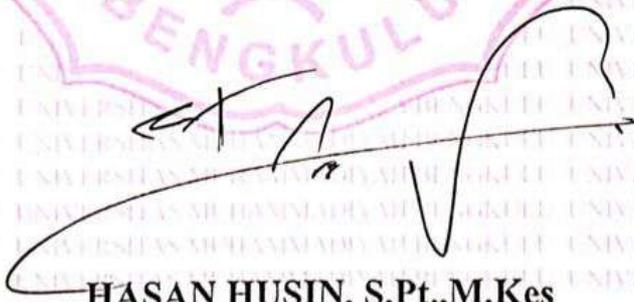
**PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH BENGKULU
2024**

HALAMAN PERSETUJUAN
HUBUNGAN PENGETAHUAN, SIKAP DAN IDENTIFIKASI
KANDUNGAN BORAKS PADA JAJANAN KANTIN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH BENGKULU

OLEH

MUHAMMAD EVAN NASRULLAH
NPM 2013201033

PEMBIMBING



HASAN HUSIN, S.Pt., M.Kes
NIDN. 0216057603

HALAMAN PENGESAHAN

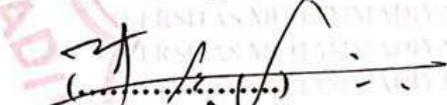
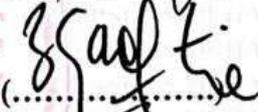
HUBUNGAN PENGETAHUAN, SIKAP DAN IDENTIFIKASI KANDUNGAN BORAKS PADA JAJANAN KANTIN UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH BENGKULU

OLEH:

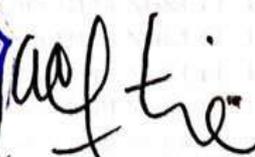
MUHAMMAD EVAN NASRULLAH

NPM: 2013201033

DEWAN PENGUJI

- | Nama | Tanda Tangan |
|--|---|
| 1. Hasan Husin, S.Pt., M.Kes
(Pembimbing) |  |
| 2. Dr. Eva Oktavidiati, M. Si
(Penguji I) |  |
| 3. Afriyanto, M.Kes., DPH
(Penguji II) |  |

Mengetahui,
Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Bengkulu



Dr. Eva Oktavidiati, M.Si
NIP.196810051994022002

PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademik Universitas Muhammadiyah Bengkulu, saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Muhammad Evan Nasrullah
NPM : 2013201033
Program Studi : Kesehatan Masyarakat
Fakultas : Ilmu Kesehatan
Jenis Karya : Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Muhammadiyah Bengkulu **Hak Bebas Royalti Non Eksklusif (Non-exclusive Royalty-free Right)** atas karya ilmiah saya yang berjudul :

HUBUNGAN PENGETAHUAN, SIKAP DAN IDENTIFIKASI KANDUNGAN BORAKS PADA JAJANAN KANTIN UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH BENGKULU

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non Eksklusif ini Universitas Muhammadiyah Bengkulu berhak menyimpan, mengalih media/formakan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya,

Dibuat di : Bengkulu

Pada Tanggal : 2024

Yang Menyatakan,


The stamp is circular with the university's logo and name. The signature is written in black ink over the stamp.

MUHAMMAD EVAN NASRULLAH

NPM.2013201033

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO:

1. Maka, sesungguhnya sesudah kesulitan ada kemudahan (QS. Al-Insyirah : 5)
2. Allah, Dialah yang menciptakan kamu dari keadaan lemah, kemudian Dia menjadikan (kamu) sesudah keadaan lemah itu menjadi kuat, kemudian Dia menjadikan (kamu) sesudah kuat itu lemah (kembali) dan beruban. Dia menciptakan apa yang dikehendaki-Nya dan Dialah Yang Maha Mengetahui lagi Maha Kuasa. (QS. Ar-Rum :54)

PERSEMBAHAN:

1. Skripsi ini saya persembahkan untuk kedua orangtua saya, ayahanda Sultan Syahril dan ibu Nila Kusumawati, berkat mereka penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan sebaik-baiknya. Motivasi dan do'a yang selalu mereka curahkan menjadi penyemangat tersendiri bagi penulis.
2. Untuk adik saya Mita Dwi Kartika Putri, terima kasih atas semua do'a yang telah diberikan, atas canda tawa dan motivasi yang telat disampaikan dan memberikan semangat untuk segera menyelesaikan tugas akhir ini.
3. Keluarga besar baik dari keluarga ayah maupun ibu yang selalu menyemangati dan mengapresiasi semua hal baik yang saya lakukan, selalu mendoakan untuk keberhasilan dan kesuksesan saya.
4. Teruntuk para sahabatku terima kasih atas segala bantuan tenaga selama menjalani perkuliahan ini, selalu menyemangati dan selalu mendengarkan cerita-cerita randomku dan keluh kesahku.

RIWAYAT HIDUP PENULIS



I. Biodata Diri

Nama : Muhammad Evan Nasrullah
NPM : 2013201033
Fakultas : Ilmu Kesehatan
Jurusan : Kesehatan Masyarakat
Agama : Islam
Jenis Kelamin : Laki-laki
Anak Ke : Anak Pertama Dari Dua Bersaudara
Tempat/Tanggal lahir : Curup, 04 Juni 2002
No Handphone : 0823-7337-8977
Alamat : Jl. Hibrida 10, Kel. Sido Mulyo, Gading Cempaka

II. Identitas Orang Tua

Nama Ayah : Sultan Syahril
Pekerjaan : Wiraswasta
Nama Ibu : Nila Kusumawati
Pekerjaan : PNS

III. Riwayat Pendidikan

1. SD Negeri 16 Napal Putih : 2008 - 2014
2. SMP Negeri 01 Selupu Rejang : 2014 - 2017
3. SMA Negeri 08 Rejang Lebong : 2017 - 2020
4. Program Studi Kesehatan Masyarakat , Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Bengkulu : 2020 - 2025

**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH BENGKULU
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT**

SKRIPSI, 2024

**MUHAMMAD EVAN NASRULLAH
HASAN HUSIN, S.Pt, M.Kes**

**HUBUNGAN PENGETAHUAN, SIKAP DAN IDENTIFIKASI
KANDUNGAN BORAKS PADA JAJANAN KANTIN UNIVERSITAS
MUHAMMADIYAH BENGKULU**

xvi Pengantar + 50 Halaman, 7 Tabel, 2 Gambar, 9 Lampiran

ABSTRAK

Keamanan pangan adalah untuk mencegah makanan dan minuman agar tidak terkontaminasi oleh zat asing baik fisik, biologi, maupun kimia sehingga dapat mengurangi potensi terjadinya sakit akibat bahaya pangan. Tujuan penelitian Untuk mengetahui sikap dan pengetahuan terhadap kandungan boraks pada jajanan kantin Universitas Muhammadiyah Bengkulu.

Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif observational laboratorik. Deskriptif yang dimaksud adalah memaparkan hasil penelitian dan menerangkan hasil penelitian yang didapatkan dengan pengambilan sampel jajanan kantin dengan cara purposive sampling dengan kriteria khusus yang ditentukan oleh peneliti.

Hasil yang didapatkan dari uji labotarium dari 15 sampel makanan didapatkan hasil negatif borak, hal ini dikarenakan tidak ada perubahan warna pada kertas kurkumin dari warna kuning berubah menjadi merah. Dari hasil yang didapatkan bahwa nilai korelasi pearson antara variabel kandungan borak dengan pengetahuan sebesar 0,134 karena nilai korelasi pada range 0,00-0,199 maka hubungan antara kedua variabel tersebut sangat rendah. Diketahui nilai korelasi pearson antara variabel kandungan borak dengan pengetahuan sebesar 0,071 karena nilai korelasi pada range 0,00-0,199 maka hubungan antara kedua variabel tersebut sangat rendah.

Disarankan kepada penjual jajanan di kantin kampus 1 dan kampus 4 Universitas Muhammadiyah Bengkulu untuk mengetahui bahayanya kandungan boraks pada makanan dan mementingkan kesehatan konsumen. penelitian ini dapat meningkatkan sumber bacaan atau literatur yang berhubungan dengan keamanan makanan dalam rangka meningkatkan pengawasan dan pengecekan makanan jajan yang di jual pada kantin Universitas Muhammadiyah Bengkulu.

Kata Kunci : Keamanan Makanan, Pengetahuan, Sikap, Jajanan

Daftar Bacaan : 41 (2014 - 2024)

**MUHAMMADIYAH UNIVERSITY OF BENGKULU
FACULTY OF HEALTH SCIENCES
PUBLIC HEALTH STUDY PROGRAM**

SKRIPSI, 2024

**MUHAMMAD EVAN NASRULLAH
HASAN HUSIN, S.Pt, M.Kes**

**RELATIONSHIP BETWEEN KNOWLEDGE, ATTITUDE AND
IDENTIFICATION OF BORAX CONTENT IN MUHAMMADIYAH
UNIVERSITY OF BENGKULU CAFETERIA SNACKS**

xvi Introduction + 50 Pages, 7 Tables, 2 Figures, 9 Appendices

ABSTRACT

Food safety is to prevent food and beverages from being contaminated by foreign substances, whether physical, biological, or chemical, so as to reduce the potential for illness due to food hazards. Purpose of the study To determine attitudes and knowledge about borax content in canteen snacks at the University of Muhammadiyah Bengkulu.

The research method used is a descriptive observational laboratory method. The descriptive method is intended to present the results of the study and explain the results of the study obtained by taking samples of canteen snacks by purposive sampling with special criteria determined by the researcher.

The results obtained from laboratory tests of 15 food samples showed negative borax results, this is because there is no color change on the curcumin paper from yellow to red. From the results of the percentage of respondents' attitudes 93.3% showed that canteen snack sellers at the Muhammadiyah University of Bengkulu have a good attitude, because they know the dangerous impacts of consuming food containing borax. From the results of the percentage of respondents' knowledge 80.0% showed that canteen snack sellers at the Muhammadiyah University of Bengkulu have good knowledge, because they know the bad impacts on health if they consume food containing borax.

It is recommended for snack sellers in the canteen of campus 1 and campus 4 of Muhammadiyah University of Bengkulu to know the dangers of borax content in food and prioritize consumer health. This study can increase reading sources or literature related to food safety in order to improve supervision and checking of snack foods sold in the canteen of Muhammadiyah University of Bengkulu.

Keywords: Food Safety, Knowledge, Attitude, Snacks

Reading List : 41 (2014 - 2024)

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan proposal yang berjudul "Identifikasi Sikap Pengetahuan Terhadap Kandungan boraks Pada Jajanan Kantin Universitas Muhammadiyah Bengkulu"

Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan dan memperoleh gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat pada Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Bengkulu. Dalam penyusunan skripsi ini penulis telah banyak mendapatkan bimbingan, dukungan dan kerjasama dari berbagai pihak, oleh sebab itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan rasa terima kasih kepada :

1. Ibu Dr. Eva Oktavidianti, M.Si selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Bengkulu dan sebagai penguji I yang telah banyak memberikan masukan dan arahan dalam pengerjaan tugas akhir ini.
2. Ibu Nopia Wati, SKM., MKM, selaku Kaprodi Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Bengkulu
3. Bapak Hasan Husin, S.Pt, M.Kes, selaku Pembimbing yang telah banyak memberikan dorongan, bimbingan dan masukan selama proses penyusunan skripsi ini.
4. Bapak Afriyanto, M.Kes., DPH, selaku penguji II yang telah banyak memberikan masukan dan arahan dalam pengerjaan tugas akhir ini.
5. Teman-teman mahasiswa yang satu perjuangan dengan segala suka dan duka dalam merampungkan pendidikan ini.
6. Kepada semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah banyak membantu sehingga proposal ini dapat diselesaikan.

Dengan segala kerendahan hati, penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan karena keterbatasan pengetahuan, wawasan, dan kemampuan yang penulis miliki. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran dari berbagai pihak yang sifatnya membangun.

Akhirnya penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat dan semua bantuan, bimbingan, semangat dan amal kebaikan yang telah diberikan dijadikan amal shaleh dan diridhoi Allah SWT. Amin

Bengkulu, Mei 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL (COVER)	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
ABSTRAK	ix
ABSTRACT	x
KATA PENGANTAR	xi
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR TABEL	vx
DAFTAR GAMBAR	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Pembatasan Masalah	5
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Penelitian.....	5
F. Manfaat Penelitian	6
G. Keaslian Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Pengertian Pangan.....	8
B. Keamanan Pangan.....	9
C. Bahan Tambahan Pangan	10
D. Boraks	14
E. Pengetahuan	17
F. Sikap.....	18
G. Kerangka Teori.....	19
H. Kerangka Konsep	20
I. Hipotesis.....	20
BAB III METODE PENELITIAN	21
A. Jenis Dan Rancangan Penelitian	21
B. Waktu Dan Lokasi Penelitian	21
C. Populasi Dan Sampel	21
D. Definisi Operasional Variabel	24
E. Teknik Pengumpulan Data	24
F. Teknik Analisis Data	25

	Halaman
BAB IV HASIL PENELITIAN	28
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	28
B. Jalannya Penelitian.....	30
C. Hasil Penelitian	32
D. Pembahasan.....	35
BAB V PENUTUP.....	44
A. Kesimpulan	44
B. Saran.....	44
DAFTAR PUSTAKA.....	46
LAMPIRAN.....	50

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 Keaslian Penelitian	1
Table 2.1 Golongan BTP yang digunakan dalam pangan	11
Table 2.2 Bahayang dilarang digunakan sebagai BTP.....	13
Tabel 3.1 Defenisi Operasional	24
Table 4.1 Karakteristik Responden berdasarkan Umur.....	32
Table 4.2 Karakteristik Responden berdasarkan Jenis Kelamin	32
Table 4.3 Karakteristik Responden berdasarkan Pendidikan.....	33
Tabel 4.4 Hubungan Pengetahuan Terhadap Kandungan Borak	33
Tabel 4.5 Hubungan Sikap terhadap Kandungan Borak	34
Tabel 4.6 Identifikasi Kandungan Borak	34

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Teori	19
Gambar 2.2 Kerangka Konsep	20
Gambar 5.1 Pengisian Kuesioner pada responden kantin kampus 1	65
Gambar 5.2 Pengisian Kuesioner pada responden kantin kampus 1	65
Gambar 5.3 Pengisian Kuesioner pada responden kantin kampus 4	66
Gambar 5.4 Pengisian Kuesioner pada responden kantin kampus 4	66
Gambar 5.5 Uji Kandungan Boraks Labotarium Kampus 4	67
Gambar 5.6 Uji Kandungan Boraks Labotarium Kampus 4	67

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Permohonan Kesiediaan Menjadi Responden	51
Lampiran 2. Persetujuan Menjadi Responden	52
Lampiran 3. Kuesioner Penelitian.....	53
Lampiran 4. Langkah-langkah Uji Kandungan Borak.....	56
Lampiran 5. Daftar Menu makanan Hasil.....	58
Lampiran 6. Master Tabel	59
Lampiran 7. Hasil Ouput Spss	61
Lampiran 8. Surat Izin Penelitian.....	63
Lampiran 9. Dokumentasi Penelitian.....	65
Lampiran 10. Hasil Uji Labotarium	68
Lampiran 11 Surat Selesai Penelitian.....	69

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kesehatan adalah keadaan yang meliputi fisik, mental dan sosial yang tidak hanya berarti suatu keadaan yang bebas dari penyakit dan kecacatan. Kesehatan juga merupakan keadaan sehat baik secara fisik, mental, spiritual maupun sosial yang memungkinkan setiap orang untuk hidup produktif secara sosial dan ekonomis. Untuk mewujudkan derajat kesehatan yang optimal diselenggarakan berbagai upaya kesehatan salah satu diantaranya adalah pengamanan terhadap makanan dan minuman (Ramadani E et al., 2017).

Makanan adalah kebutuhan mendasar bagi manusia yang hidup di muka bumi ini yang dibutuhkan setiap saat. Makanan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Menurut WHO, yang dimaksud makanan adalah *“Food include all substances, whether in natural state or in a manufactured or prepared food, which are part of human diet.”* Makanan yang dikonsumsi hendaknya memenuhi kriteria bahwa makanan ini layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit. Makanan yang dibutuhkan tentunya harus bernilai gizi baik. Namun tidak hanya nilai gizinya yang diperhatikan, cara mengolah, kebersihan penjamah makanan dan bagaimana makanan tersebut disajikan dari pengelolaan makanan yang harus diperhatikan juga (Juhaina, 2021).

Keamanan pangan merupakan kebutuhan masyarakat, karena diharapkan melalui makanan yang aman, masyarakat akan terlindungi dari penyakit atau gangguan kesehatan lainnya. Dasar dari keamanan pangan adalah upaya hygiene sanitasi makanan, gizi, dan safety. Pada Hari Kesehatan Dunia, WHO menyampaikan pentingnya keamanan pangan dengan mengeluarkan slogan “How safe is your food? From farm to plate, make food safe” dengan tujuan mengingatkan masyarakat untuk mengonsumsi pangan yang hanya aman bagi tubuhnya. Berdasarkan Undang-Undang Pangan Nomor 18 Tahun 2012 menegaskan bahwa ketersediaan pangan harus sampai pada tingkat perseorangan dengan pangan yang aman, bergizi, beragam, terjangkau serta tidak bertentangan dengan keyakinan, agama, dan kebudayaan masyarakat sehingga semua orang dapat hidup sehat dan produktif (Sartika, 2020).

Pangan adalah unsur lingkungan yang terpenting dalam meningkatkan derajat kesehatan. Hal ini dikarenakan selain dapat memenuhi kebutuhan hidup, pangan dapat pula menjadi sumber penularan penyakit apabila pangan tersebut tidak dikelola dengan cara yang higienis. Prinsip dasar dalam penyelenggaraan makanan di institusi adalah terselenggaranya makanan yang bersih dan sehat. Pengelolaan makanan yang tidak tepat akan menimbulkan dampak negatif, seperti keracunan makanan karena bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan, atau hewan dari bahan makanan tersebut, serta menimbulkan alergi. Keracunan makanan banyak terjadi di negara maju maupun negara berkembang, dengan penyebab utama adalah cemaran mikroorganisme. Cemaran ini berkaitan dengan kebersihan dan sanitasi perilaku individu yang menyiapkan dan menyajikan makanan atau minuman,

sehingga manusia dianggap sebagai sumber potensial penyebab penyakit yang dipindahkan pada orang lain melalui makanan. Keracunan makanan karena cemaran mikroorganisme, bahan kimia atau hal lainnya yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia dapat dicegah dengan melakukan upaya keamanan pangan (Sartika, 2020).

Proses produksi pangan dengan menggunakan Bahan Tambahan Pangan (BTP) perlu diwaspadai bersama, baik oleh produsen maupun konsumen. Dampak penggunaannya dapat berakibat positif maupun negatif untuk masyarakat. Penyalahgunaan dalam penggunaannya akan membahayakan kita bersama, terutama generasi muda. Bahan Tambahan Pangan (BTP), jenis bahan tambahan pangan golongan pengawet yang dilarang penggunaannya dalam produk pangan antara lain adalah formalin dan asam borat. Sedangkan Asam Borat atau yang dikenal dengan nama boraks dalam kesehariannya berfungsi sebagai pembersih, fungisida, herbisida dan insektisida yang bersifat toksik pada manusia (Sari, 2020).

Perkembangan teknologi pangan pada saat ini telah sampai pada kondisi di mana begitu banyak bahan baku dan bahan tambahan yang digunakan untuk memproduksi suatu produk olahan. Apalagi di masa sekarang ini banyak sekali beredar makanan dan minuman berbahaya yang diperjual-belikan, karena sering ditemukan produk makanan yang telah tercampur dengan bahan yang membahayakan kesehatan seperti terdapat dalam bakso, tahu, mie, dan lain-lainnya. Hal tersebut juga di perparah dengan berbagai jenis bahan tambahan makanan yang bersumber dari produk-produk senyawa kimia dan turunannya seperti formalin, boraks, pewarna tekstil dan lain-lain tanpa

memperhatikan takaran atau ambang batas serta bahaya yang ditimbulkan oleh bahan kimia tersebut kepada konsumen. Padahal penggunaan bahan kimia dalam makanan diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 722/Menkes/Per/IX/1988 dan SNI 01-354-1994 tentang bahan tambahan makanan. Penggunaan dalam aneka produk makanan sudah ditentukan batasannya oleh pemerintah, yaitu maksimal 1.000 mg/kg (Lailia, 2020).

Peningkatan kebutuhan akan bahan pangan sangat penting untuk diperhatikan oleh produsen. Keberadaan boraks di industri makanan masih banyak ditemukan seperti pada mie basah, tahu, bakso, sosis, dan lainnya. Penggunaan boraks sangat berbahaya dan beracun sebagai bahan makanan, sehingga boraks sangat tidak diperbolehkan pada bahan tambahan pangan (Sari, 2020).

Pada kejadian peningkatan dosis boraks dapat memicu terjadinya inflamasi sel, edema, neovaskularisasi, dan pada dosis yang sangat tinggi dapat menimbulkan kematian mendadak. Boraks dapat menimbulkan efek buruk dalam waktu yang lama, di dalam tubuh boraks akan tertimbun dan terakumulasi, kemudian menimbulkan efek samping seperti muntah, pusing, diare, mual, kejang hingga terjadi koma. Sebanyak 5 gram boraks di dalam tubuh anak atau bayi dapat menjadi kematian. Secara visual makanan yang mengandung boraks akan sulit untuk dibedakan secara kasat mata. Apabila di dalam makanan ditemukan boraks, ciri-cirinya seperti kenyal, tidak mudah hancur, sangat renyah, warna mencolok, dapat bertahan lebih dari 3 hari (tidak busuk dan berjamur), dan juga tidak disukai oleh lalat dan semut (Sari, 2020).

Berdasarkan hasil observasi penelitian di kantin kampus I dan kampus IV terdapat jenis jajanan yang dijual seperti bakso, mie ayam, batagor, tekwan, pempek, model, dan siomay. Keadaan kantin di kampus I dan kampus IV cukup ramai karena mahasiswa/i membeli jajanan di kantin kampus I dan kampus IV di Universitas Muhammadiyah Bengkulu.

B. Identifikasi Masalah

Apakah ada kandungan boraks pada jajanan di kantin kampus I dan kampus IV Universitas Muhammadiyah Bengkulu.

C. Pembatasan Masalah

Mengingat keterbatasan waktu, kemampuan maupun biaya yang ada maka peneliti membatasi penelitian ini yang berkenaan dengan melakukan identifikasi kandungan boraks terhadap jajanan yang berada di kantin kampus I dan kampus IV Universitas Muhammadiyah Bengkulu.

D. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah apakah ada kandungan boraks pada jajanan yang dijual di Kantin kampus I dan kampus IV Universitas Muhammadiyah Bengkulu.

E. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui sikap dan pengetahuan terhadap kandungan boraks pada jajanan kantin kampus I dan kampus IV Universitas Muhammadiyah Bengkulu.

2. Tujuan Khusus

- a. Didapatkan hubungan pengetahuan terhadap kandungan borak pada jajanan kantin kampus I dan kampus IV Universitas Muhammadiyah Bengkulu.
- b. Didapatkan hubungan sikap terhadap kandungan borak pada jajanan kantin kampus I dan kampus IV Universitas Muhammadiyah Bengkulu.
- c. Diketahui kandungan borak pada jajanan kantin kampus I dan kampus IV Universitas Muhammadiyah Bengkulu.

F. Manfaat penelitian

1. Manfaat Teoritis

Sebagai bahan pembelajaran mahasiswa jurusan Kesehatan Lingkungan khususnya mata kuliah Keamanan Makanan dan Kesehatan tentang kandungan zat berbahaya yang terdapat pada makanan.

2. Manfaat Praktis

Memberikan informasi dan bahan masukan kepada masyarakat dan pedagang kantin kampus I dan kampus IV Universitas Muhammadiyah Bengkulu tentang kandungan boraks bagi kesehatan.

G. Keaslian penelitian

Tabel 1.1: Keaslian Penelitian

No	Judul	Metode Penelitian	Kesamaan	Hasil
1.	Analisis Kandungan Boraks Pada Bakso Yang Dijual Di Anduonohu Kota Kendari Sulawesi Tenggara. Misbah, S. R., Darmayani, S., & Nasir, N. (2018).	Penelitian ini menggunakan metode sentrifugasi dan metode pengabuan.	Sama-sama meneliti indentifikasi kandungan boraks pada makanan	Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 24 sampel yang di analisis menggunakan metode sentrifugasi dan metode pengabuan tidak satupun ditemukan adanya kandungan boraks pada 24 sampel.
2.	Analisis Kandungan Boraks Pada Makanan Olahan Yang Dipasarkan Di Sekitar Kampus. Titin Aryani, Aji Bagus Widyantara 2018	Metode Uji nyala adalah salah satu metode pengujian untuk mengetahui apakah dalam makanan terdapat boraks atau tidak.	Sama-sama meneliti indentifikasi kandungan boraks pada makanan	Berdasarkan hasil menunjukkan bahwa pada uji kualitatif boraks menggunakan metode kertas turmerik, tes kit dan uji nyala terhadap 20 sampel makanan yang dipasarkan disekitar kampus UNISA, hanya 1 sampel yang mengandung boraks dan 19 sampel lainnya negatif mengandung boraks.
3.	Uji Kandungan Boraks Pada Pempek Lenjer Yang Dijual Di Kelurahan Pahlawan. Falahudin, I., Pane, E. R., & Kurniati, N. (2016).	Metode yang digunakan metode deskriptif	Sama-sama meneliti indentifikasi kandungan boraks pada makanan	Dari 10 sampel terdapat 1 sampel pempek lenjer yang positif mengandung boraks.
4.	Analisis Kualitatif Kandungan Boraks Pada Makanan Di Wilayah Kota Banyuwangi. Arifatul Nurlailia, Lilis Sulistyorini1, Septa Indra Puspikawati (2021)	Metode penelitian adalah observasional dengan analisis deskriptif kualitatif	Sama-sama meneliti indentifikasi kandungan boraks pada makanan	Hasil pengujian dengan uji Test Kit Boraks dari 15 sampel makanan didapatkan perubahan warna test strips menjadi merah kecoklatan sebanyak 10 sampel yang menunjukkan bahwa makanan tersebut positif menggunakan boraks.
5.	Analisis Kandungan Zat Pengawet Pada Jajanan Bakso Di Sekolah Dasar Wilayah Kecamatan Ratu Agung Kota Bengkulu. Haidina Ali, Mely Gustina 2019	Penelitian ini adalah penelitian deskriptif	Sama-sama meneliti indentifikasi kandungan boraks pada makanan	Berdasarkan hasil peneliti dapat disimpulkan bahwa hampir sebagian kecil (3,1%) hasil uji kualitatif boraks pada bakso positif (+) mengandung boraks dan sebagian besar (96,9%) negatif mengandung zat pengawet boraks.