

BAB 5

PEMBAHASAN

Analisa yang dilakukan dalam penelitian observasi adalah untuk mengetahui perbedaan ada dan tidaknya kandungan zat Boraks pada *Nata de coco* yang bermerk maupun yang tidak bermerk. Yang dapat dilakukan dengan menggunakan tahapan identifikasi (analisis kualitatif) terhadap kandungan zat boraks yang terdapat pada sampel *Nata de coco* yang bermerk dan tidak bermerk menggunakan analisa uji perubahan warna pada kertas kurkumin yang semula berwarna kuning menjadi merah kecoklatan dan analisa uji api menghasilkan nyala api berwarna hijau.

Setelah dilakukan pemeriksaan kandungan zat Boraks pada *Nata de coco* yang bermerk dan tidak bermerk, pada *Nata de coco* yang bermerk terdapat 4 sampel (26%) mengandung boraks, 11 sampel (73%) tidak mengandung Boraks. Dan pada *Nata de coco* yang tidak bermerk terdapat 9 sampel (60%) mengandung Boraks, 6 sampel (40%) tidak mengandung Boraks. Pada uji Chi- square hasil dari tabel diatas menunjukkan bahwa χ^2 hitung = 2,172 dan Signifikansinya = 0,141 ($> 0,05$). Artinya adalah tidak ada perbedaan antara produk *Nata de Coco* yang bermerk maupun yang tidak bermerk dalam pengamatan kadar boraks yang dikandungnya. Sehingga disimpulkan bahwa, baik beberapa produk makanan *Nata de Coco* yang bermerk maupun yang tidak bermerk masih terindikasi mengandung bahaya boraks.

Nata de coco merupakan pelengkap makanan bagi macam-macam es yang digemari oleh kalangan masyarakat. Tekstur pada *Nata de coco* yang mengandung Boraks lebih kenyal dan lebih tahan lama dibandingkan dengan pada *Nata de coco* yang tidak mengandung Boraks. Nilai jual yang lebih murah pada *Nata de coco* yang tidak bermerk dan tahan lama sering kali menjadi alasan utama bagi para produsen untuk tetap menggunakan zat tambahan Boraks pada *Nata de coco* meski berdampak buruk bagi kesehatan.

Adanya *Nata de coco* yang mengandung Boraks menandakan bahwa cukup lemahnya pengetahuan tentang bahaya zat tambahan pangan khususnya Boraks untuk para produsen. Pada keamanan penggunaan zat pengental dan pengawet kimia yang dilarang pada makanan masih dipertanyakan dikalangan masyarakat tekstur makanan memegang peranan utama dalam penampilan makanan dan makanan yang dapat bertahan lama.

Berdasarkan penelitian ini masyarakat harus tetap waspada, karena pada *Nata de coco* yang bermerk pun masih ditemukan zat boraks. Meskipun badan pengawas obat dan makanan didunia selalu memantau dan mengatur zat pengawet dan pengental agar tetap aman untuk dikonsumsi. Dan jika ditemukan adanya gangguan terhadap kesehatan, badan pengawas obat dan makanan akan mengevaluasi tentang pengawet dan pengental dan menyebarkan informasi ke seluruh dunia. Pengawet dan pengental yang terbukti mengganggu kesehatan , missal memiliki efek racun dan beresiko dapat merusak organ tubuh akan dilarang digunakan. Di Indonesia tugas demikian diemban oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM).