**BAB VI**

**KESIMPULAN DAN SARAN**

1. **Kesimpulan**

Hasil penelitian tentang keamanan makanan jajanan pada sosis yang dijual di SD Sang Timur, TPQ Sunan Kalijaga, Car Free Day, dan sosis kemasan bermerk A menunjukkan bahwa:

1. Tiga sampel dengan kode 729, 603, dan 161 memiliki karakteristik fisik rasa enak, gurih, dan daging sapi terasa; tercium aroma khas sosis daging sapi; dan tekstur yang kenyal. Sampel dengan kode 846 memiliki karakteristik fisik rasa tidak enak, sangat gurih, rasa *after taste* pahit, dan daging sapi kurang terasa;tidak tercium aroma khas sosis daging sapi;dan tekstur sangat kenyal. Untuk segi warna semua sampel memiliki warna normal yaitu merah hingga cokelat kemerahan.
2. Semua sampel layak dikonsumsi dari segi mikrobiologi, karena memiliki nilai total cemaran mikroba di bawah ambang batas sesuai SNI 3820:2015 yaitu 1x105 koloni/gram.
3. Dua sampel dikatakan tidak aman untuk dikonsumsi dari segi kimiawi karena mengandung formalin yaitu sampel dengan kode 729 dan 603. Makanan yang mengandung formalin memiliki ciri-ciri tidak rusak hingga lima hari dalam suhu ruang, tidak dikerubungi lalat, dan aroma khas bahan makanan akan hilang.
4. Satu sampel positif mengandung boraks yaitu sampel dengan kode 846 sehingga tidak layak dikonsumsi dari segi kimiawi. Makanan yang mengandung boraks memiliki ciri-ciri penampilan menarik, tekstur sangat kenyal, memiliki rasa yang sangat gurih, dan getir saat ditelan.
5. **Saran**
6. Diharapkan masyarakat khususnya orang tua untuk selalu mengawasi jajanan yang dikonsumsi anak-anaknya.
7. Diharapkan semua masyarakat baik produsen maupun konsumen mengenali ciri-ciri makanan jajanan yang mengandung formalin dan boraks yaitu memiliki tekstur yang sangat kenyal, rasa yang sangat gurih, aroma khas bahan makanan hilang, dan tahan selama lima hari di dalam suhu ruang.
8. Diharapkan BPOM, Dinas Kesehatan, dan Dinas Pendidikan untuk selalu mengawasi makanan jajanan yang ada, dan juga memberikan sosialisasi kepada produsen makanan untuk tidak menggunakan bahan tambahan pangan yang berbahaya bagi kesehatan seperti formalin dan boraks.
9. Perlu diadakan penelitian pendukung untuk mengetahui apakah warna yang dihasilkan pada produk sosis berasal dari daging murni atau tidak dengan cara melakukan uji sederhana menggunakan nitrit, serta uji sederhana menggunakan kertas lakmus untuk mengidentifikasi apakah sampel mengandung boraks atau tidak.