

## RINGKASAN

Di Indonesia lontong adalah makanan yang cukup populer karena lontong bisa di konsumsi sebagai pengganti nasi. Lontong dibuat dengan cara merebus beras yang sudah dibungkus menggunakan daun pisang ataupun dengan plastik hingga matang. Lontong memiliki kadar air yang banyak yang disebabkan oleh proses pemasakan oleh sebab itu lontong tidak memiliki umur simpan yang lama. Singkatnya umur simpan pada lontong membuat pedagang lontong menambahkan pengawet pada lontong yang di jual. Salah satu bahan pengawet kimia nonpangan yang sering digunakan adalah boraks. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar boraks pada lontong, mengetahui sifat sensori lontong, dan hubungan tingkat pengetahuan pedagang dengan kadar boraks.

Penelitian ini menggunakan metode survei pengambilan sampel dan data responden dilakukan di lingkungan kampus Universitas Jenderal Soedirman. Sampel kemudian diuji untuk mengetahui kadar boraks dan sifat sensorinya. Pengambilan data responden dilakukan dengan cara memberikan kuisisioner, yang kemudian hasil kuisisioner dianalisis untuk menghasilkan data hubungan tingkat pengetahuan dengan kadar boraks.

Hasil penelitian ini menunjukkan dari 13 sampel yang diuji 5 sampel mengandung boraks dengan kadar terendah 0,1361% dan kadar tertinggi yaitu 0,2032%. Sifat sensori pada lontong yang mengandung boraks mempunyai tekstur yang kenyal, warna yang putih terang dan memiliki umur simpan yang panjang. Tidak ada hubungan antara tingkat pengetahuan pedagang terhadap kandungan boraks yang ditunjukkan dengan nilai  $p = 0,365$  ( $p > 0,05$ ).

## SUMMARY

*Lontong is a famous food in Indonesia since it is able to be consumed as substitution to rice. Lontong has a high water content caused by its cooking process, therefore lontong should be eaten immediately. The very short expired date of lontong makes the sellers add some food preservatives into lontong which they will sell. One of non-food chemical preservatives which is often used is borax. This research aims to determine the level of borax inside lontong.*

*This research uses survey sampling and respondent data methods which was conducted around University of Jenderal Soedirman campus. Samples were tested to determine the level of borax and its sensory characteristics. The retrieval of respondent data was conducted by giving questionnaire, after that the result of the questionnaire was analyzed to generate data about the correlation between level of knowledge and level of borax.*

*The result of this research shows that from 13 tested samples, 5 samples contain borax with lowest level of 0.1361% and the highest level of 0.2032%. The sensory characteristics of lontong contains borax have solid texture, the very bright white colour, and the expired date longer. There is not a relation between seller's level of knowledge with the content of borax which is showed by  $p=0.365$  ( $p>0.05$ ).*

