

***SURVEY PENGETAHUAN DAN PERILAKU MAHASISWA  
ANGKATAN 2017-2020 UNIVERSITAS KATOLIK  
SOEGIJAPRANATA SEMARANG TERHADAP BAHAN  
BERBAHAYA PADA PRODUK PEMPEK***

---

***KNOWLEDGE AND BEHAVIOR OF STUDENTS' CLASS OF 2017-  
2020 SOEGIJAPRANATA CATHOLIC UNIVERSITY TOWARD  
HAZARDOUS MATERIALS IN PEMPEK : A SURVEY***

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat-syarat  
guna memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

Oleh:  
RAMADANTI LUKITAVANI  
17.II.0116



PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA  
SEMARANG

## RINGKASAN

Pempek merupakan produk olahan makanan berasal dari kota Palembang, Sumatra Selatan dengan ciri khas menggunakan bahan dasar ikan gabus atau ikan tengiri. Ikan adalah sumber tinggi protein hewani. Pempek menjadi makanan yang populer tidak hanya di kota Palembang namun di berbagai daerah karena memiliki cita rasa yang khas. Pempek akan semakin enak jika dimakan bersama kuah *cuko* yang terbuat dari rebusan air gula merah, cabai rawit dan cuka. Cara pembuatan pempek yaitu daging ikan yang sudah digiling kemudian dicampur dengan tepung tapioka atau tepung sagu, air, garam dan bumbu-bumbu lainnya, lalu diuleni setelah itu direbus. Namun pada dasarnya ikan jenis apa saja dapat digunakan menjadi bahan pembuatan pempek. Pempek yang sudah direbus memiliki kadar air mencapai 50-60% sehingga daya tahan simpannya relatif singkat. Penyalahgunaan bahan berbahaya khususnya boraks dan formalin sebagai bahan pengawet makanan menjadi fokus penelitian penulis sehingga penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengetahuan mahasiswa aktif Universitas Katolik Soegijapranata angkatan 2017-2020 terhadap produk pempek yang mengandung boraks dan formalin. Penambahan bahan pengawet bertujuan untuk menghambat pertumbuhan mikroba pembusuk pada pangan, baik bersifat patogen maupun non-patogen, memperpanjang umur simpan, menghambat penurunan nilai gizi, warna, tekstur, dan flavor pada produk makanan. Boraks dan formalin adalah zat kimia berbahaya jika dikonsumsi dan dilarang untuk ditambahkan pada produk makanan. Dampak penyakit yang ditimbulkan yaitu dapat memicu kanker, iritasi, dan alergi. Studi penelitian ini menggunakan metode *survei Purposed Sampling*. *Survei* pendahuluan dilakukan oleh 40 responden mahasiswa dan kemudian dilanjutkan oleh 400 mahasiswa Universitas Katolik Soegijapranata Semarang dengan menyebarkan melalui *google form* sebagai media untuk menampung semua jawaban dari responden. Mahasiswa merupakan salah satu kelompok usia remaja yang mulai lepas dari orang tua dan mulai memikirkan kandungan makanan yang dikonsumsinya. Hasil *survei* didapatkan 92,6% responden mengkonsumsi pempek hanya 1 kali dalam seminggu. Sebanyak 35,54% responden menyukai pempek kapal selam. Terdapat 98,4% responden memilih benar bahwa boraks dan formalin merupakan pengawet yang dilarang untuk produk makanan dan 99,5% responden memilih benar bahwa makanan yang mengandung boraks dan formalin memiliki dampak buruk pada kesehatan.

## SUMMARY

*Pempek is a processed food product originating from the city of Palembang, South Sumatra with the characteristic of using snakehead fish or mackerel as the basic ingredients. Fish is a high source of animal protein. Pempek is a popular food not only in the city of Palembang but in various regions because it has a distinctive taste. Pempek is a popular food not only in the city of Palembang but in various regions because it has a distinctive taste. Pempek will be even more delicious if eaten with cuco sauce made from boiled brown sugar water, cayenne pepper and vinegar. The way to make pempek is fish meat that has been ground and then mixed with tapioca flour or sago flour, water, salt and other spices, then kneaded after that it is fixed. But basically any type of fish can be used to make pempek. Pempek that has been boiled has a water content of 50-60% so that its shelf life is relatively short. The abuse of hazardous materials, especially borax and formalin as food preservatives, is the focus of the author's research, so this study aims to determine the knowledge of active students at Soegijapranata Catholic University class of 2017-2020 regarding pempek products that contain borax and formalin. The addition of preservatives aims to inhibit the growth of spoilage microbes in food, both pathogenic and non-pathogenic, extend shelf life, inhibit the decline in nutritional value, color, texture and flavor in food products. Borax and formalin are dangerous chemicals if consumed and are prohibited from being added to food products. The impact of the disease caused is that it can trigger cancer, irritation, and allergies. This research study uses the Purposed Sampling survey method. The preliminary survey was carried out by 40 student respondents and then continued by 400 students at Soegijapranata Catholic University Semarang by distributing it through the Google form as a medium to accommodate all answers from respondents. College students are one of the adolescent age groups who are starting to be separated from their parents and are starting to think about the content of the food they are consuming. The survey results showed that 92.6% of respondents consumed pempek only once a week. As many as 35.54% of respondents liked the submarine pempek. There were 98.4% of respondents who correctly said that borax and formalin are preservatives that are prohibited for food products and 99.5% of respondents who correctly said that foods containing borax and formalin have a negative impact on health.*