

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan pemaparan penelitian tersebut diatas, maka dapat disimpulkan :

1. Dari segi kategori pengetahuan sedang didapatkan hasil pengukuran sebesar 6 (30%), dari kategori baik didapatkan hasil sebesar 14 (70%) dan tidak terdapat responden yang memiliki tingkat pengetahuan buruk.
2. Terdapat 8 jenis bahan makanan yang dinyatakan positif formalin yang terdiri dari tahu, ikan, mie, daging ayam, daging sapi, kerupuk ikan. Berdasarkan pemeriksaan kepada 20 pedagang dan terhadap bahan makanan, terdapat 8 (60%) pedagang yang positif formalin , serta 12 (60%) pedagang negatif.
3. Tidak terdapat hubungan antara tingkat pengetahuan pedagang dengan hasil kandungan formalin dalam bahan makanan yang dijual di wilayah kerja Puskesmas Kuta Selatan

B. Saran

Berdasarkan pemaparan penelitian tersebut diatas, maka dapat disimpulkan :

1. Bagi Masyarakat

Masyarakat sebagai konsumen perlu lebih teliti dan jeli dalam memilih dan mengkonsumsi makanan yang dibeli di pasaran. Dapat mengenali dengan cermat makanan yang mengandung formalin berdasarkan kondisi fisiknya. Masyarakat sebagai produsen dapat menghindari penggunaan formalin sebagai bahan tambahan ke dalam produk pangannya, dan dapat mengganti bahan berbahaya tersebut dengan bahan tambahan alami atau aman sesuai rekomendasi pemerintah.

2. Bagi peneliti lain

Diharapkan peneliti selanjutnya dapat melihat pencemaran formalin pada jenis makanan lain dan tempat lainnya seperti : Restoran, rumah sakit, dan hotel

3. Bagi Dinas Kesehatan serta Pemerintah BPOM RI

Perlu melakukan peningkatan pengawasan terhadap penjualan makanan yang sering dan diduga mengandung bahan berbahaya. Perlu dilakukan pembatasan terhadap pembelian bahan berbahaya dengan melakukan pendataan pada setiap konsumen, agar hanya yang memiliki kewenangan saja yang bisa membelinya.