

BAB VI SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan data yang diperoleh dari hasil penelitian kandungan formalin pada ikan asin, maka dapat disimpulkan:

1. Hasil pemeriksaan kualitatif kandungan formalin pada ikan asin yang dijual di Pasar Tradisional Kabupaten Gianyar didapatkan hasil positif sebanyak 18 sampel (51%) positif mengandung formalin dan 17 sampel (49%) negatif tidak mengandung formalin.
2. Hasil pemeriksaan kuantitatif kandungan formalin pada ikan asin yang dijual di Pasar Tradisional Kabupaten Gianyar didapatkan hasil konsentrasi formalin tertinggi didapatkan sebesar 1,798 ppm dan terendah sebesar 0,006 ppm.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan, adapun saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut:

1. Bagi produsen maupun pedagang ikan asin untuk tidak menggunakan bahan tambahan berbahaya seperti formalin yang tidak diperbolehkan sebagai pengawet makanan dan dapat menggunakan teknik pengawetan yang lain seperti pengasapan atau dengan teknik fermentasi ikan dan beberapa teknik lainnya.
2. Bagi konsumen disarankan untuk lebih berhati-hati dalam membeli ikan asin dengan memperhatikan karakteristik ikan asin berformalin dengan memperhatikan ciri-ciri ikan asin berformalin yaitu bertekstur keras dan berwarna cerah

3. Bagi pemerintah khususnya Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan (BBPOM) dan Dinas Kesehatan Provinsi Bali maupun kabupaten disarankan untuk melakukan pengawasan terhadap peredaran bahan makanan yang mungkin mengandung bahan tambahan pangan yang berbahaya, serta dapat melakukan penyuluhan tentang bahaya bahan tambahan pangan dilarang dan melakukan pemeriksaan rutin secara berkala untuk menghindari peredaran ikan asin berformalin serta memberikan sanksi yang tegas bagi pedagang atau produsen yang melakukan pelanggaran sesuai dengan peraturan yang ditetapkan.