

BAB V

KASIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang saya lakukan yaitu bahwa ikan asin yang beredar di Wilayah Kota Mataram yang berjumlah 10 sampel dari Pasar Tradisional Kota Mataram yaitu Pasar Kebon Roek dengan menggunakan uji KMNO₄, uji Fehling A & B, uji Tollens, uji Benedict, uji Barfoed, dan Uji KIT. Dari enam uji tersebut, dua diantaranya yaitu pada uji KMNO₄ dan uji Tollens menghasilkan sampel positif (+) mengandung formalin, sedangkan pada uji yang lain yaitu uji Fehling A & B, uji Benedict, uji Barfoed, dan uji KIT menghasilkan sampel negatif (-) mengandung formalin.

B. Saran

Dengan adanya penelitian ini yang bertujuan untuk mendeteksi adanya kandungan formalin pada ikan asin, masyarakat bisa lebih tahu dan bisa lebih waspada dalam memilih makanan untuk dikonsumsi. Kepada pemerintah berikan penyuluhan lebih lanjut kepada masyarakat mengenai formalin, pengertian, fungsinya, serta dampaknya apabila tidak digunakan sesuai fungsinya. Pengawasan yang lebih ketat oleh pemerintah dan pengambilan tindakan tegas, seperti mengirimkan pengawas-pengawas pemerintah ke daerah-daerah tertentu dan memberikan sangsi kepada pedagang yang telah melanggar ketentuan dan aturan yang telah ditetapkan. Sebaiknya pembelian ikan asin haruslah melihat ciri-ciri fisik ikan tersebut yang telah diterangkan dibab sebelumnya. Kesadaran dari masyarakat untuk membantu pemberantasan dan pencegahan penggunaan formalin pada bahan makanan.

DAFTAR PUSTAKA

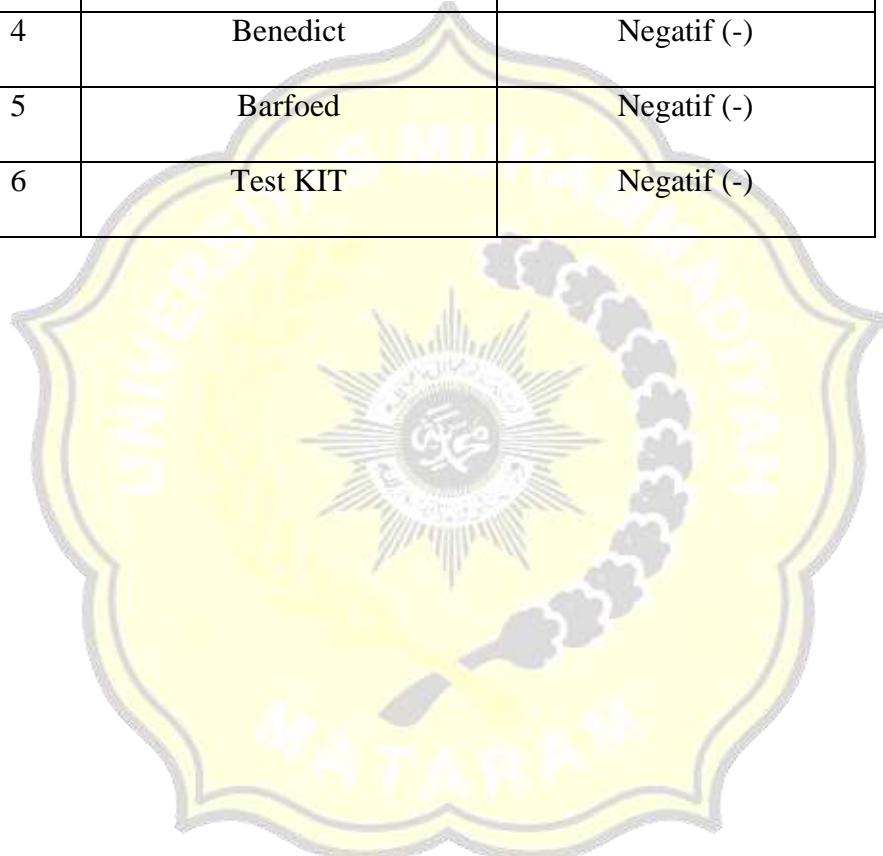
- Adawayah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara
- Alsuhendra dan Ridawati .2013. *Bahan Toksik dalam Makanan*. Rosda. Jakarta.
- Baliwati, Y. 2004. *Pengantar Pangan dan Gizi*, Cetakan I. Penerbit Swadaya: Jakarta.
- Cahyadi, W.2008. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Edisi ke-2. Bumi Aksara: Jakarta
- Chang, Raymond. 2009. *Kimia Dasar : Konsep-konsep Inti Jilid I*. Erlangga : Jakarta.
- Cyril, S. Belshaw. 1981. *Tukar Menukar Tradisional dan Pasar Modern*. PT. Gramedia. Jakarta
- Direktorat Bina Pasar dan Distribusi Ditjen Perdagangan Dalam Negeri Tahun Anggaran 2004 (halaman 15 – 17).
- Efendi. 2009. *Mengenal Bahaya Formalin, Borak, dan Pewarna Berbahaya dalam Makanan*. FMIPA-UB.
- Elmatris, A., Bramtama S.M. 2007. *Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Kandungan Formalin pada Beberapa Bahan Makanan yang Beredar di Pasar Raya Padang dan Sekitarnya* (jurnal online) diakses 19 Maret 2017; repository.unand.ac.id.
- Fuad, M, dkk. 2000. *Pengantar Bisnis*. PT. Gramedia. Jakarta
- Handayani. 2006. *Bahaya Kandungan Formalin pada Makanan*, PT. Astra International Tbk: Jakarta.
- Hastuti, Sri. 2010. *Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Formalin pada Ikan Asin di Madura*. Jurnal Agrointek Vol 4, No 2, Agustus 2010, hlm.132-137.
- Ibnu Gholib Gandjar, DEA, Apt, 2007, *Kimia Farmasi Analisis*, Yogyakarta : Pustaka Pelajar, Hal : 255
- Khomsan, A., Anwar, F. 2008. *Sehat Itu Mudah, Wujudkan Hidup Sehat dengan Makanan Tepat*.PT Mizan Publiko: Jakarta.
- Marliana, H. 2008. *Optimasi Pereaksi Schryver Menjadi kertas Indikator Ubtuk Identifikasi Formalin dalam Sampel Makanan*, Skripsi FMIPA UI, Depok.

- Mirna. Karimuna, L., dan Asyik. 2016. *Analisis formalin pada ikan asin di beberapa pasar tradisional kota kendari*. *Journal Sains dan Teknologi Pangan*. (1)1: 31-36.
- Permenkes. 1988. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 722 tentang *Bahan Tambahan Makanan (Publikasi online)* diakses 18 Maret 2017; jdih.pom.go.id.
- Permenkes. 1999. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1168 tentang *Bahan Tambahan Makanan (Publikasi online)* diakses 18 Maret 2017; binfar.kemkes.go.id
- Prijono, E. 2007. *Masalah Pemakaian Formalin pada Pangan Ditinjau dari Aspek Hukum Keamanan Pangan*. Universitas Padjajaran Bandung: Bandung.
- Rabiatul, A. 2008. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Rasyaf, M. 1996. *Memasarkan Hasil Peternakan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Saparinto, C., Hidayati, D. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Kanisius: Yogyakarta.
- Sudarmadji, Slamet. Dkk. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty : Yogyakarta.
- Sudarmo, unggul. 2006. *Kimia 3*. Erlangga : Jakarta.
- Suhartini S dan N Hidayat. 2005. *Olahan Ikan Segar*. Surabaya: Penerbit Tribus Agrisarana.
- Sulaeman, A. 1990. *Bahan Tambahan Makanan (food Additives): Jenis dan Petunjuk Penggunaannya*. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Fakulras Pertanian, Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Suryana, A. 2003. Kapita Selekta, *Evolusi Pemikiran Kebijakan Ketahanan Pangan*. BPFE-Yogyakarta: Yogyakarta.
- Wahyu. 2005. *Manfaat dan Bahaya Bahan Tambahan Pangan*. Bandung: IPB Press.
- Widyaningsih, T.D., Murtini, E.S. 2006, *Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan*. Tribus Agrisarana: Jakarta.
- Yuliarti, N. 2007. *Awas! Bahaya Dibalik Lezatnya Makanan*. Andi: Yogyakarta.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Tabel hasil uji kandungan formalin

No	Larutan Pereaksi	Hasil
1	KMNO ₄	Positif (+)
2	Fehling A & B	Negatif (-)
3	Tollens	Positif (+)
4	Benedict	Negatif (-)
5	Barfoed	Negatif (-)
6	Test KIT	Negatif (-)



Lampiran 2. Proses preparasi sampel



Lampiran 3. Hasil uji kandungan formalin pada ikan asin dengan menggunakan pereaksi KMNO₄.



Lampiran 4. Hasil uji kandungan formalin pada ikan asin dengan menggunakan pereaksi Fehling A & B.



Lampiran 5. Hasil uji kandungan formalin pada ikan asin dengan menggunakan pereaksi Tollens.



Lampiran 6. Hasil uji kandungan formalin pada ikan asin dengan menggunakan pereaksi Benedict.



Lampiran 7. Hasil uji kandungan formalin pada ikan asin dengan menggunakan pereaksi Barfoed.



Lampiran 8. Hasil uji kandungan formalin pada ikan asin dengan menggunakan pereaksi KIT.

