

BAB V. SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat disimpulkan hal-hal sebagai berikut :

1. Ikan kembung asin kering yang dijual di pasar Tradisional Kabupaten Bima dari 24 sampel yang diamati tidak ada yang mengandung boraks (0%) tetapi mengandung formalin sebanyak 5 sampel (20.8%).
2. Hasil uji sifat kimia parameter kadar air hanya satu sampel yang memenuhi standar mutu SNI yaitu pada P8 dan kadar garam telah memenuhi standar mutu SNI.
3. Hasil uji sifat organoleptik dari 20 orang panelis ternyata tidak bisa membedakan ikan asin kering yang mengandung formalin dengan ikan asin kering yang tidak mengandung formalin.
4. Ciri-ciri ikan asin kering yang mengandung formalin pada beberapa pedagang di Kab Bima dalam penelitian ini adalah : tidak mudah rusak, warnanya coklat muda hingga putih kecoklatan, tidak berbau khas ikan asin kering, tidak dikerumuni lalat serta dagingnya kenyal dan tidak mudah hancur.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan maka dapat dikemukakan saran sebagai berikut :

1. Untuk penelitian lebih lanjut sebaiknya melakuakn beberapa uji lanjutan untuk memastikan keberadaan bahan tambahan makanan yang berbahaya pada produk ikan asin kering yang diteliti.
2. Untuk penelitian selanjutnya perlu dilakukan penelitian mengenai lama penyimpan ikan asin kering yang mengandung boraks dan formalin.
3. Untuk penelitian selanjutnya perlu dilakukan penelitian mengenai berapa banyak kadar boraks dan formalin dalam ikan asin kering.



DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2008. **Pengolahan dan Pengawetan Ikan**. Cetakan III. Jakarta: PT Bumi Aksara. Hal. 5, 9, 45-46, dan 50.
- Adi Saputrayadi,dkk. 2018. **Analisis Keberadaan Boraks dan Formalin Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Bakso pada Pedagang di Wilayah Kota Mataram**. Jurnal Agrotek Ummat. Vol. 5 No.2.
- Aminah dan Himawan. 2009. **Bahan-bahan berbahaya dalam Kehidupan**. Bandung. Salamadani.
- Amri dan Hafiz.2018. **Uji Keberadaan Boraks dan Formalin pada Mie dan Bakso**.UMMAT.Mataram NTB
- Astawan, M. 2004. **Kandungan Gizi Aneka Makanan**. Gramedia. Jakarta.
- Budiarto. 2004. **Metodologi Penelitian Kedokteran Sebuah Pengantar**. Jakarta. EGC.
- Cahyadi, W. 2008. **Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan Edisi 2 Cetakan I** . Jakarta. Bumi Aksara.
- Cotton, F, Albert. **Kimia Anorganik Dasar**. Jakarta. UI Press. 2013.
- Departemen Kesehatan RI. 2012. Peraturan Menteri Kesehatan RI. No. 033/Menkes/Per/XI.2012. **Tentang Bahan Tambahan Pangan**. Jakarta
- Depkes R.I. 2001. **Pedoman Program Perbaikan Gizi di Indonesia**. Jakarta.
- Depkes R.I. 2002. **Pedoman Penggunaan Bahan Tambahan Pangan bagi Industri**. Jakarta.
- Endah. 2013. **Gizi dan Kesehatan Masyarakat**. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- ET. Group. 2018. **Tes Kit Boraks dan Formalin**.
- Hardinsyah dan Sumali. 2001. **Pengendalian Mutu dan Keamanan Pangan**. Jakarta.
- Harmita, APT. 2010. **Analisis Fisikokimia**. UI Press. Jakarta.
- Hastuti. 2010. **Analisa Kadar Air dan Garam Terhadap Mutu Ikan Kering**. Jurnal Penelitian. Universitas Brawijaya.
- Isnansyah,B. 2006. **Mengenal Formalin dan Bahayanya**. Akademi Kesehatan Lingkungan Bandung. Bandung,

- Istiqomah, K. 2016. **Analisis Kromatografi Cair Kinerja Tinggi Pemanis Buatan Kalium Asesulfam dengan Na-Sakarín sebagai Baku Dalam** . Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Jansen, Immanuel, Laboro. 2010. **Ilmu dan Teknologi Pangan**. Gajah Mada, University Press Yogyakarta.
- Kurniawati, E. 2004. **Kajian dan Analisis Senyawa Formalin dalam Ikan Basah Perairan Laut dan Perairan Umum**. Tugas Akhir yang tidak dipublikasikan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Legowo, A.M; Nurwantoro dan Sutaryo. 2005. **Analisis Pangan**. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Mahdi “dalam” Singgih. 2013. **Uji Kandungan Formalin pada Ikan Asin Menggunakan Sensor Warna Dengan Bantuan FMR (Formalin Mean Reagent)**. Jurnal ELTEK, Vol 11 No 01, April 2013 ISSN 1693-4024
- Suklan H. 2002. **Apa dan Mengapa Boraks dalam Makanan. Penyehatan Air dan Sanitasi (PAS)**. Vol. IV Nomor 7.
- Mahpolah, S.N. 2015. **Penelitian Bahan Berbahaya Formalin, Boraks, Rhodamin B dan Methalyn Yellow pada Pangan Jajanan Anak Sekolah di Banjar Baru**.
- Nurjanah. 2005. **Pengaruh metode Penggaraman Pada Produk Ikan Asin**. Jurnal Penelitian Teknologi Hasil Pertanian.
- Sudjarwo. 2013. **Jurnal Penetapan Kadar Formalin Dalam Ayam Potong Yang Diambil Di Pasar Tradisional Suarabaya Timur**. Berkala Ilmiah Kimia Farmasi. Vol 2 No 2, November 2013.
- Rahayu. 2011. **Bahan Tambahan Pangan untuk Pangan dan Kontaminan**. Cet 1. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta
- Rahmani., Yunianta., dan Erryana Martati. 2007. **Pengaruh Metode Penggaraman Basah Terhadap Karakteristik Produk Ikan Asin Gabus (Ophiocephalus striatus)**. Jurnal penelitian Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya Vol 8 No.3.
- Riandini. 2008. **Bahan dalam Makanan dan Minuman**. Bandung. Shakti Adiluhung.
- Rinto, Elmeizi, Susila. 2009. **Kajian Keamanan Pangan (Formalin, Garam, dan Mikrobial) Pada Ikan Sepat Asin Produksi Indralaya, Jurnal Pembangunan Manusia**.
- Rismana, E dan Paryanto, I. 2015. **Beberapa Bahan Pemanis Alternatif yang Aman**. Kompas Cyber Media. Jakarta.

- Rochima, E. 2005. **Pengaruh Fermentasi Garam Terhadap Karakteristik Jambal Roti**. Buletin Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Padjajaran. Vol. VIII No.2.
- Rohman A dan Sumantri. 2013. **Analisis Makanan**. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.235.
- Santoso “dalam” Himatussa’kdiah. 2005. **Identifikasi penggunaan formalin pada ikan asin dan faktor perilaku penjual di pasar tradisional kota Semarang**. Semarang. UJPH, 3 (3).
- Saparinto, C. Hidayati D. 2006. **Bahan Tambahan Pangan**. Yogyakarta. Kanisius.
- Sari, A.S., Aserina, dan Adrial. 2013. **Identifikasi Penggunaan Formalin pada Ikan Asin dan Faktor Perilaku Penjual di Pasar Tradisional Semarang**. Jurnal Of Public Healt. 3(3): 2252-6528.
- Seto, S. 2001. **Pangan dan Gizi Ilmu Teknologi Industri dan Perdagangan Internasional**. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian.
- Simanjuntak. 2012. **Analisis Kadar Formalin pada Ikan Asin yang di Pasarkan di Kota Gorontalo**. Fakultas Ilmu Pertanian. UNG Gorontalo
- Tumbeleka, A.R., Asri S. Naiu., dan Faiza A. Dali. 2013. **Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Penggaraman terhadap Nilai Hedonik Ikan Bandeng (Chanos chanos) Asin Kering**. Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan Jurusan Teknologi Perikanan, Fakultas Ilmu-ilmu Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo Volume 1, Nomor 1, Juni 2013.
- Widyaningsih, T.D dan Murtini, ES. 2006. **Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan**. Jakarta. Trubus Agrisarana.
- Winarno. 2004. **Kimia Pangan dan Gizi**. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama.



Lampiran 1. Lembar Kuisisioner Uji Warna Ikan Asin

Lembar Kuisisioner Uji Warna Ikan Asin

Nama :
Tanggal :
Bahan : Ikan Asin

Dihadapan saudara disajikan ikan asin. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap warna dari ikan asin tersebut sesuai dengan kriteria kesukaan saudara.

Nilai 1 coklat; nilai 2 coklat muda; nilai 3 Kuning kecoklatan; nilai 4 putih kecoklatan; nilai 5 krem.

156	435	854	972	539	748	690	369

Ket:

1. Coklat Tua
2. Coklat Muda
3. Kuning Kecoklatan
4. Putih Kecoklatan
5. Krem

Komentar :

.....
.....
.....

Lampiran 2. Lembar Kuisisioner Uji Tekstur Ikan Asin

Lembar Kuisisioner Uji Tekstur Ikan Asin

Nama :
Tanggal :
Bahan : Ikan Asin

Dihadapan saudara disajikan ikan asin. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap tekstur dari ikan asin tersebut sesuai dengan kriteria kesukaan saudara.

Nilai 1 Lunak; nilai 2 Agak lunak; nilai 3 Agak keras; nilai 4 Kenyal; Nilai 5 Keras.

156	435	854	972	539	748	690	369

Ket:

1. Lunak
2. Agak lunak
3. Kenyal
4. Agak keras
5. Keras

Komentar :

.....
.....
.....

Lampiran 3. Lembar Kuisisioner Uji Rasa Ikan Asin

Lembar Kuisisioner Uji Rasa Ikan Asin

Nama :
Tanggal :
Bahan : Ikan Asin

Dihadapan saudara disajikan ikan asin. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap warna dari ikan asin tersebut sesuai dengan kriteria kesukaan saudara.

Nilai 1 Sangat asin; nilai 2 asin; nilai 3 agak asin; nilai 4 kurang asin; nilai 5 tidak asin.

156	435	854	972	539	748	690	369

Ket:

1. Sangat asin
2. Asin
3. Agak asin
4. Kurang asin
5. Tidak asin

Komentar :

.....
.....
.....

Lampiran 4. Lembar Kuisisioner Uji Aroma Ikan Asin

Lembar Kuisisioner Uji Aroma Ikan Asin

Nama :
Tanggal :
Bahan : Ikan Asin

Dihadapan saudara disajikan ikan asin. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap warna dari ikan asin tersebut sesuai dengan kriteria kesukaan saudara.

Nilai 1 sangat tidak suka; nilai 2 tidak suka; nilai 3 agak suka; nilai 4 suka ; nilai 5 sangat suka.

156	435	854	972	539	748	690	369

Ket:

1. Sangat tidak suka
2. Tidak suka
3. Agak suka
4. Suka
5. Sangat suka

Komentar :

.....
.....
.....

Lampiran 5. Dokumentasi Pedagang Ikan Kembung Asin Kering di Pasar Tradisional Kab.Bima



Pasar Sila Pagi



Pasar Rakyat Woha



Pasar Tradisional Sape



Pasar Sila Sore

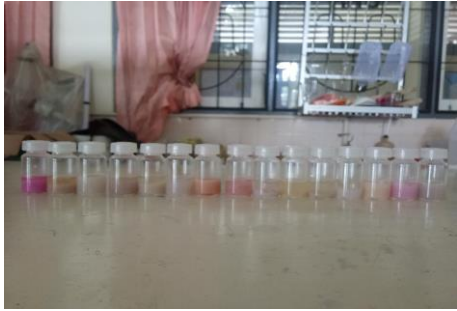


Pasar Penaraga



Pasar Amahami

Lampiran 6. Dokumentasi Hasil analisis keberadaan Boraks dan Formalin, analisis kimia dan uji sifat organoleptik ikan asin kering di beberapa pasar di Kab.Bima



Analisis Keberadaan Formalin



Analisis Keberadaan Boraks



Analisis Keberadaan Boraks dan Formalin



Proses Uji Organoleptik



Analisis Kadar Garam



Analisis Kadar Air



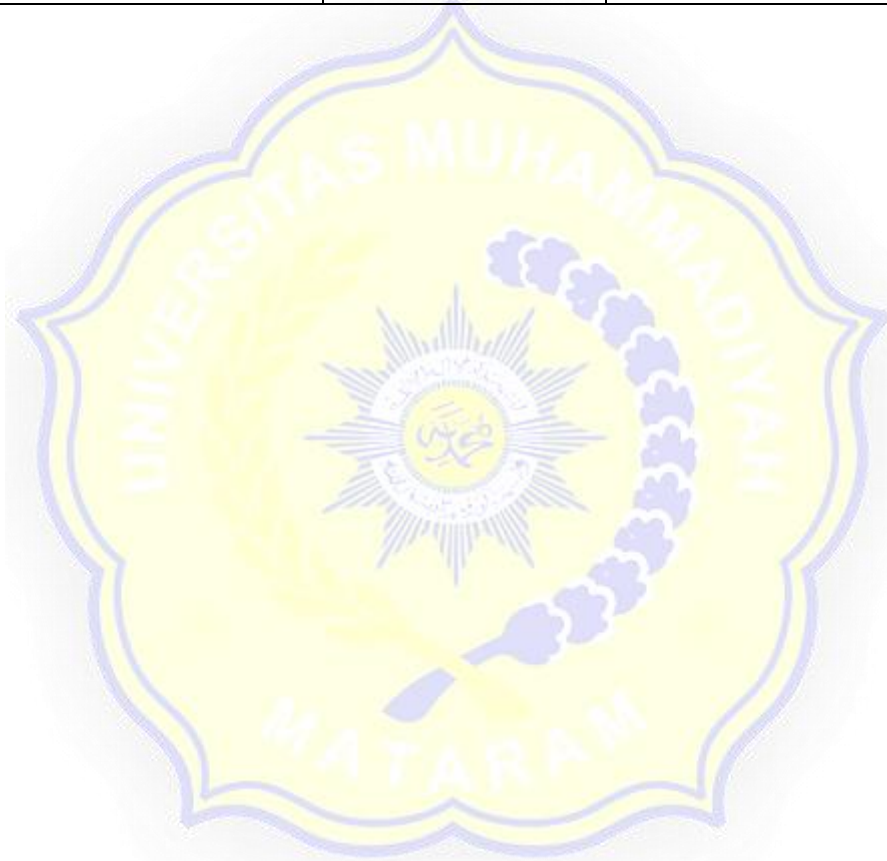
Analisis Kadar Air

**Lampiran 7. Data Hasil Uji Keberadaan Boraks dan Formalin pada Ikan
Kembung Asin Kering di Pasar Tradisional Kab.Bima**

Nama Pasar	Nama Sampel	Boraks (1)	Formalin (2)
Pasar Sila Pagi	P1	-	+
	P2	-	-
	P3	-	-
Pasar Sila Sore	P1	-	-
	P2	-	-
	P3	-	-
Pasar Rakyat Woha	P1	-	-
	P2	-	+
	P3	-	-
Pasar Tradisional Sape	P1	-	-
	P2	-	-
	P3	-	-
Pasar Palibelo	P1	-	-
	P2	-	+
	P3	-	-
Pasar Sanggar	P1	-	+
	P2	-	-
	P3	-	-
Pasar Amahami	P1	-	-
	P2	-	-
	P3	-	-
Pasar Penaraga	P1	-	+
	P2	-	-
	P3	-	-
Jumlah		0% (Negatif)	5 Sampel Positif (20.8%)

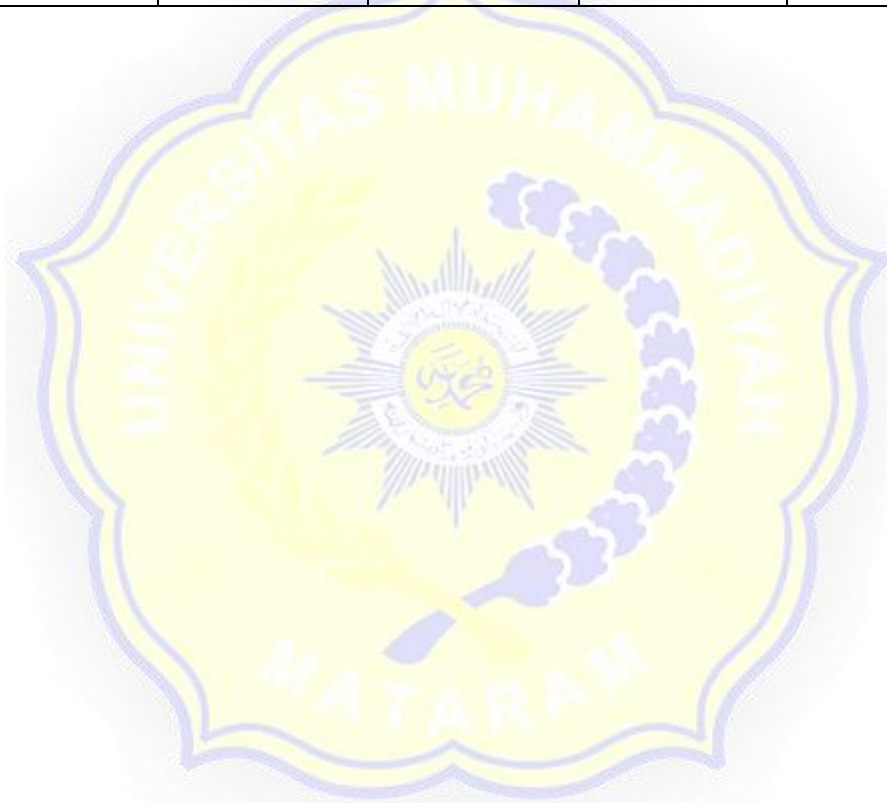
Lampiran 8. Hasil Analisa Sifat Kimia Ikan Kembung Asin Kering di Setiap Pasar Tradisional Kab.Bima

Perlakuan	Kadar Air (%) (1)	Kadar Garam (%) (2)
P1	45.33	9.15
P2	58.78	4.81
P3	46.77	5.48
P4	42.26	6.34
P5	40.01	5.58
P6	41.72	4.90
P7	44.74	5.45
P8	37.91	6.16



Lampiran 9. Hasil Analisis Sifat Organoleptik Ikan Kembung Asin Kering di Setiap Pasar Tradisional Kab.Bima

Pedagang	Sifat Organoleptik			
	Warna (1)	Aroma (2)	Rasa (3)	Tekstur (4)
P1	3.7	2.6	2.25	2.3
P2	3.75	3.05	1.95	2.35
P3	3.7	2.7	2.3	2.7
P4	3.5	2.9	2.6	2.7
P5	2.3	2.9	2.05	2.45
P6	1.85	2.7	2.1	2.95
P7	1.55	2.85	2.2	2.2
P8	3.1	2.75	1.9	2.9





UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MATARAM
FAKULTAS PERTANIAN
TERAKREDITASI "B"

Jl. K.H. Ahmad Dahlan No.1 Telp. (0370) 633723 Fax. (0370) 641906 Pagesangan Mataram
Website : www.agrotek.ummat.ac.id Email : fapertaummat@gmail.com
Nusa Tenggara Barat

KARTU KONTROL BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : Nurjanah
NIM : 317110020
Program Studi : THP
Dosen Pembimbing Utama (I) : Ir. Hj. Marianah, M.Si
Dosen Pembimbing Pendamping (II) : Adi Saputrayadi, SP., M.Si.
Judul Skripsi : Analisis Studi Keamanan Pangan Terhadap Karakteristik Sifat Fisikokimia Ikan Asin Kering di Beberapa pasar di Kabupaten Bima (Kajian Baku dan Formal

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KONSULTASI	DOSEN PEMBIMBING PARAF	
			I	II
	7/2/21	Pesrouk ^{notasi} data Pesrouk Pababes. Pesrouk	ks	
	13/2/21		ks	
	4/3/21		ks	