

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Dari data hasil penelitian yang diperoleh dapat disimpulkan bahwa:

1. Jenis ikan yang diawetkan menggunakan formalin terdapat pada sampel A1 dan B1 dari Pasar Cemara, sampel A3, B3, D3 dari Pasar Sukaramai, sampel C4 dan D4 dari Pasar Simpang Limun. Persentase keseluruhan ikan yang mengandung formalin yaitu 43,75%.
2. Jenis ikan yang tidak diawetkan menggunakan formalin terdapat pada sampel C1 dan D1 dari Pasar Cemara, sampel A2, B2, C2, dan D2 dari Pasar MMTC, sampel C3 dari Pasar Sukaramai, sampel A4 dan B4 dari Pasar Simpang Limun. Persentase keseluruhan ikan yang tidak mengandung formalin yaitu 56,25%.
3. Ciri fisik ikan yang diawetkan menggunakan formalin secara umum yaitu insang berwarna coklat, otot mengeras, semakin lama disimpan maka lendir permukaan tubuh semakin sedikit dan struktur otot tidak kembali kebentuk semula jika ditekan menggunakan jari, tetapi ada pula yang kembali kebentuk semula namun otot bagian dalamnya mengeras.

5.2. Saran

1. Kepada pedagang ikan diharapkan agar tidak menggunakan bahan pengawet yang berbahaya bagi kesehatan
2. Bagi masyarakat harus lebih jeli dalam memilih dan memilah tempat maupun makanan yang aman terhadap kesehatan khususnya yang tidak mengandung bahan formalin
3. Bagi Dinas Kesehatan harus lebih aktif dalam melakukan penyuluhan guna dalam menyadarkan masyarakat khusus para pedagang ikan bahwa perilaku menggunakan bahan formalin dan zat kimia berbahaya lainnya dalam produk makanan dan minuman merupakan perbuatan yang dilarang oleh agama dan negara.