

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Ada perbedaan rata-rata kadar formalin ikan teri antara kelompok perlakuan perendaman air cucian beras putih 30 menit sebesar 9,263 ppm dibandingkan dengan kontrol sebesar 10,498 ppm.
2. Ada perbedaan rata-rata kadar formalin ikan teri antara kelompok perlakuan perendaman air cucian beras putih 40 menit sebesar 8,777 ppm dibandingkan dengan kontrol sebesar 10,498 ppm.
3. Ada perbedaan rata-rata kadar formalin ikan teri antara kelompok perlakuan perendaman air cucian beras putih 50 menit sebesar 8,010 ppm dibandingkan dengan kontrol sebesar 10,498 ppm.
4. Ada perbedaan rata-rata kadar formalin ikan teri antara kelompok perlakuan perendaman air cucian beras putih 30 menit sebesar 7,230 ppm dibandingkan dengan kontrol sebesar 10,498 ppm.
5. Rata-rata kadar formalin ikan teri terendah terdapat pada kelompok perlakuan air cucian beras putih 60 menit sebesar 7,320 ppm dan rata-rata kadar formalin ikan teri tertinggi terdapat pada kelompok perlakuan 30 menit sebesar 9,263 ppm.

B. Saran

1. Bagi Masyarakat

Masyarakat dapat membedakan beras putih yang mengandung pemutih serta menggunakan limbah air cucian beras untuk menurunkan kadar formalin pada bahan makanan khususnya ikan teri dengan metode perendaman.

2. Bagi Pemerintah

Adanya penelitian ini membuktikan bahwa masih maraknya penggunaan bahan kimia formalin pada makanan yang tidak sesuai dengan peraturan pemerintah, sehingga diharapkan pemerintah untuk meningkatkan pengawasan dan edukasi keamanan pangan terkait penggunaan formalin pada makanan.

3. Bagi Peneliti Lain

Meningkatkan kepekatan air cucian beras putih agar kadar protein yang didapat semakin tinggi sehingga penurunan kadar formalin pada ikan teri meningkat. Menambahkan variasi waktu perendaman yang lebih lama dari 60 menit untuk hasil penurunan formalin lebih besar.

4. Bagi Penjual Ikan Teri

Mengurangi penggunaan formalin sebagai bahan pengawet ikan teri dan menggantinya dengan bahan pengawet alami yang tidak akan membahayakan kesehatan masyarakat.

