

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Kadar formalin pada cumi-cumi kering asin yang direndam menggunakan larutan lengkuas dan kunyit mengalami penurunan jika dibandingkan dengan kontrol.
2. Reduktor yang paling efektif dalam menurunkan kadar formalin pada cumi-cumi kering asin ialah perendaman menggunakan lengkuas 40% dan lama perendaman 60 menit.

B. Saran

1. Bagi peneliti lain dapat menggunakan perendaman lengkuas 40% dan lama perendaman 60 menit pada bahan makanan berformalin lain yang memiliki tekstur berbeda dengan cumi-cumi kering asin yang kenyal.
2. Peneliti lain dapat mengukur kadar saponin pada larutan kunyit dan lengkuas agar keduanya memiliki kadar saponin yang sama.
3. Peneliti lain dapat menambah konsentrasi kunyit dan lengkuas sampai didapatkan hasil eksperimen untuk kadar formalin 0 ppm.
4. Bagi Masyarakat dapat menggunakan kunyit dan lengkuas dalam mengurangi kadar formalin pada bahan makanan terutama cumi-cumi kering asin.
5. Bagi pemerintah dapat meningkatkan pengawasan dan keamanan pangan agar formalin dalam makanan dapat diminimalisir keberadaannya.