

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian "Uji Kandungan Formalin pada Ikan Asin yang beredar di Pasar Prambanan Tahun 2024" dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pemeriksaan terhadap ikan asin yang diduga mengandung formalin menunjukkan ciri-ciri sebagai berikut: warna cerah atau keputihan, tekstur keras dan kering, tidak berbau khas ikan asin, tidak di hinggapi lalat.
2. Hasil analisis terhadap 44 sampel dari 13 jenis ikan asin yang beredar di Pasar Prambanan pada Desember 2024 menunjukkan bahwa 28 sampel (64%) mengandung formalin setelah diuji menggunakan Tes Kit Formalin. Jenis ikan asin yang terdeteksi mengandung formalin meliputi: 4 sampel ikan asin peda, 4 sampel teri tawar, 2 sampel petek, 6 sampel teri nasi, 5 sampel teri jengki, 3 sampel teri asin, 1 sampel kacang, 1 sampel sepat, dan 2 sampel balur.
3. Hasil pengujian menunjukkan bahwa ikan asin dengan 1 hingga 4 ciri fisik mencurigakan terbukti mengandung formalin, sedangkan ikan asin dengan 0 hingga 3 ciri fisik tidak mengandung formalin. Dari 28 sampel yang diperiksa, ciri fisik dominan pada sampel positif formalin adalah tidak dihinggapi lalat 26 sampel, 25 sampel tidak memiliki bau khas ikan asin, 21 sampel berwarna cerah atau keputihan, dan 16 sampel dengan

tekstur keras dan kering. Di sisi lain, pada 16 sampel negatif formalin, ditemukan 13 sampel tidak dihanggapi lalat, 8 sampel berwarna cerah dan 9 sampel memiliki tekstur keras, namun seluruh sampel tidak ada yang menunjukkan ciri tidak berbau khas ikan asin. Hal ini menunjukkan bahwa ciri fisik "tidak berbau khas ikan asin" memiliki kecenderungan sebagai indikator awal dalam mendeteksi keberadaan formalin pada ikan asin, namun tetap memerlukan konfirmasi melalui uji laboratorium kandungan formalin.

## **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian "Uji Kandungan Formalin pada Ikan Asin yang beredar di Pasar Prambanan Tahun 2024", maka peneliti menyarankan:

1. Bagi Puskesmas setempat diharapkan dapat memperkuat pengawasan terhadap mutu dan keamanan pangan, terutama dalam mencegah penggunaan formalin. Pengawasan ini dapat dilakukan melalui inspeksi mendadak secara rutin dan sosialisasi berkelanjutan kepada pedagang, khususnya pedagang ikan asin, terkait bahan tambahan pangan yang diizinkan dan dilarang sesuai regulasi yang berlaku.
2. Bagi Pengelola Pasar diharapkan lebih mengawasi aktivitas para pemasok di pasar, antara lain melalui pemeriksaan sampel makanan yang berpotensi mengandung zat kimia berbahaya.

3. Bagi peneliti selanjutnya, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan dalam menganalisis kandungan formalin pada bahan pangan lainnya, serta mengukur tingkat pengetahuan pedagang terkait penggunaan BTP yang dilarang. Selain itu, diperlukan kajian lanjutan mengenai hygiene dan sanitasi di Pasar Prambanan guna mendukung peningkatan keamanan pangan.