

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian “Gambaran Kandungan Formalin pada Ikan Asin Teri Nasi di Daerah Pesisir Pantai Jetis, Nusawungu, Cilacap” dapat disimpulkan bahwa:

1. Hasil pemeriksaan terhadap 16 sampel ikan teri nasi, sebanyak 13 sampel (81,25%) positif formalin, sedangkan 3 sampel nomor 9,10,12 (18,75%) negatif formalin.
2. Sampel yang termasuk kategori positif formalin, yaitu sampel nomor 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 13, 14, 15, dan 16, memiliki karakteristik yang relatif seragam, yaitu warna cerah atau tidak alami, aroma menyerupai bahan kimia, tekstur keras, permukaan tidak berlendir, daya simpan yang lama, serta tidak dihinggapi lalat.
3. Sampel yang termasuk kategori negatif formalin, yaitu sampel nomor 9, 10, dan 12, menunjukkan ciri fisik yang lebih alami, antara lain warna pucat kekuningan, aroma khas ikan asin, tekstur lebih lunak, permukaan berlendir tipis, daya simpan lebih singkat, serta masih dihinggapi lalat.
4. Terdapat kesesuaian antara hasil pengamatan ciri fisik (organoleptik) dengan hasil uji kandungan formalin menggunakan test kit formalin (*easy test*). Hal ini menunjukkan bahwa pengamatan ciri fisik dapat dimanfaatkan sebagai metode awal (*screening*), untuk memastikan

keberadaan formalin secara akurat pada ikan teri nasi tetap diperlukan pengecekan menggunakan test kit formalin (*easy test*).

## **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian “Gambaran Kandungan Formalin pada Ikan Asin Teri Nasi di Daerah Pesisir Pantai Jetis, Nusawungu, Cilacap” maka peneliti menyarankan:

- a. Bagi Puskesmas setempat diharapkan dapat meningkatkan pengawasan terhadap peredaran ikan asin di wilayah pesisir, serta melakukan pembinaan dan penyuluhan kepada pedagang terkait bahaya penggunaan formalin dalam bahan pangan. Mekanisme pengawasan keamanan pangan harus diimplementasikan melalui strategi ganda yang mencakup inspeksi mendadak (*sidak*) secara periodik serta program sosialisasi yang berkelanjutan. Fokus intervensi ini diarahkan khususnya kepada para pedagang ikan teri nasi guna meningkatkan literasi mengenai klasifikasi Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang legal maupun yang dilarang. Dengan mengintegrasikan kontrol lapangan dan edukasi berbasis regulasi kesehatan yang berlaku.
- b. Bagi konsumen untuk lebih selektif dalam memperhatikan ciri-ciri fisik ikan teri nasi yang akan dikonsumsi. Sebelum ikan teri diolah sebaiknya ikan teri direndam dengan air cuka dengan waktu tertentu untuk mengurangi kadar formalin pada ikan teri nasi.