

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil pemeriksaan indikator fisik menunjukkan sebagian besar sampel ikan pindang memiliki ciri-ciri yang mengarah pada penggunaan formalin.
 - a. Pada 10 sampel ikan tongkol ditemukan sebanyak 8 sampel (80%) memiliki tekstur keras, (100%) berwarna pucat, (100%) tidak berbau khas ikan, dan (90%) memiliki mata cekung serta keruh.
 - b. Pada ikan salem seluruh sampel menunjukkan ciri fisik yang mengarah pada formalin, yaitu 8 sampel (100%) bertekstur keras, berwarna pucat, tidak berbau khas ikan, dan memiliki mata cekung keruh.
 - c. Pada ikan kembung ditemukan 2 sampel (100%) bertekstur keras dan tidak berbau khas ikan.
 - d. Pada Ikan bandeng dan ikan cakalang cenderung menunjukkan ciri fisik ikan yang lebih alami, seperti tekstur lunak, warna lebih mengkilap, aroma khas ikan, serta mata yang masih cembung dan jernih.
2. Berdasarkan hasil pengujian menggunakan test kit formalin terhadap 26 sampel ikan pindang keranjang, diperoleh sebanyak 16 sampel (62%) positif mengandung formalin dan 10 sampel (38%) negatif formalin.
 - a. Sebanyak 8 dari 10 sampel ikan tongkol (80%) dinyatakan positif.

- b. Sebanyak 6 dari 8 sampel ikan salem (75%) dinyatakan positif.
 - c. Sebanyak 2 sampel ikan kembung (100%) dinyatakan positif.
 - d. Ikan bandeng dan ikan cakalang seluruhnya dinyatakan negatif.
3. Hasil penelitian menunjukkan adanya keterkaitan antara indikator fisik ikan pindang dengan hasil uji laboratorium formalin. Sampel ikan yang memiliki tekstur keras, warna pucat, tidak berbau khas ikan, serta mata cekung dan keruh cenderung terbukti positif mengandung formalin setelah dilakukan pengujian laboratorium. Dengan demikian, pengamatan fisik dapat digunakan sebagai deteksi awal adanya formalin pada ikan pindang, namun tetap memerlukan pemeriksaan laboratorium untuk memastikan kandungan formalin secara lebih akurat

B. Saran

1. Bagi Puskesmas Tempel diharapkan dapat meningkatkan peran dalam pengawasan dan pembinaan keamanan pangan di wilayah kerja, khususnya pada produk perikanan yang dijual di pasar tradisional. Selain itu, Puskesmas diharapkan dapat melakukan penyuluhan secara rutin kepada masyarakat dan pedagang mengenai bahaya penggunaan formalin pada makanan serta cara mengenali ciri-ciri ikan yang aman untuk dikonsumsi, sehingga dapat mencegah terjadinya dampak kesehatan akibat konsumsi bahan pangan yang mengandung zat berbahaya.
2. Bagi pedagang ikan pindang sebaiknya menggunakan metode pengawetan yang aman dan sesuai dengan ketentuan yang berlaku,

seperti pendinginan atau penggaraman. Selain itu, pedagang juga diharapkan lebih memperhatikan kualitas, keamanan, serta ciri-ciri fisik ikan pindang yang baik dan layak konsumsi, seperti warna, tekstur, dan aroma ikan. Hal ini penting demi menjaga kepercayaan konsumen serta melindungi kesehatan masyarakat.

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.