

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil wawancara, dapat disimpulkan bahwa 8 jenis sampel ikan asin kering yang paling banyak dibeli dari 6 pedagang ikan asin di pasar Palabuhanratu diantaranya ikan asin lemet, teri medan, inpun, rebon, teri nasi, pepetek, bulu ayam, dan sepat. Hasil organoleptik mutu yang memenuhi standar SNI 8273:2016 diantaranya untuk kenampakan pada ikan asin lemet 50% , ikan asin teri medan 67%, ikan asin inpun 17%, ikan asin rebon 83%, ikan asin teri nasi 83%, ikan asin pepetek 83%, ikan asin bulu ayam 50%, dan ikan asin sepat 50%. Untuk bau pada ikan asin pada asin lemet 100%, ikan asin teri medan 83%, ikan asin inpun 67%, ikan asin rebon 100%, ikan asin teri nasi 100%, ikan asin pepetek 100%, ikan asin bulu ayam 83% dan ikan asin sepat 100%. Sedangkan tekstur pada ikan asin berupa ikan asin lemet 67%, ikan asin teri medan 67%, ikan asin inpun 83%, ikan asin rebon 100%, ikan asin teri nasi 83%, ikan asin pepetek 100%, ikan asin bulu ayam 83%, dan ikan asin sepat 100%.

Jenis ikan asin yang mengandung positif formalin diantaranya pada ikan asin teri lemet 100%, ikan asin teri medan 83%, ikan asin inpun 100%, ikan asin teri nasi 100%, ikan asin pepetek 83%, ikan asin bulu ayam 50%, dan ikan asin sepat 67%. Total terdapat 85% dari 100% yang menunjukkan hasil positif. Perendaman sampel ikan asin kering yang teridentifikasi formalin dengan larutan cuka makan 20% selama 30 menit sebagian besar menunjukkan tidak adanya perubahan warna, sedangkan 5 dari 6 sampel ikan asin teri nasi masih menghasilkan adanya perubahan warna ungu, tetapi intensitas warnanya melemah.

Berdasarkan hasil uji pengetahuan konsumen untuk membedakan ikan asin berformalin dan tidak berformalin, sebanyak 78% panelis menjawab benar bahwa ikan asin kering tersebut tidak mengandung formalin dan 22% yang menjawab salah. Dari hasil tersebut dapat diketahui bahwa ikan asin kering jenis asin lemet dan sepat berdasarkan hasil uji

identifikasi ikan asin sebelumnya yang teridentifikasi positif dan negatif, sehingga ikan asin berformalin dapat dibedakan secara visual dibandingkan dengan yang tidak menggunakan formalin.

B. Saran

- a) Identifikasi kadar formalin pada jenis ikan asin lainnya yang dijual di pasar Palabuhanratu.
- b) Perbandingan uji kualitatif formalin ikan asin dengan menggunakan Test Kit merk yang lain.
- c) Berdasarkan hasil penelitian, diketahui bahwa persentase ikan asin positif formalin yang dijual di Pasar Palabuhanratu cukup tinggi, sehingga peningkatan pengawasan dan/atau monitoring berkala terhadap ikan asin yang dijual di Pasar Palabuhanratu oleh dinas terkait perlu dilakukan, utamanya terkait penggunaan bahan kimia berbahaya.