

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengujian boraks, formalin, dan total cemaran mikroba yang terkandung dalam bakso ikan di Kecamatan Palabuhanratu, dapat disimpulkan bahwa dari ke 17 sampel bakso ikan yang diuji sebanyak 1 sampel (6%) mengandung boraks dan 9 sampel (53%) mengandung formalin. Pada uji total mikroba, seluruh sampel masih dibawah ambang batas aman jumlah koloni mikroba yaitu $1,0 \times 10^5$ koloni/g sehingga memenuhi syarat mutu bakso ikan sesuai Badan Standarisasi Nasional yaitu SNI 7266:2014. Ditinjau dari hasil ketiga uji, bakso ikan yang aman dikonsumsi adalah sebanyak 8 pedagang atau 47%.

B. Saran

Dapat dilakukan uji kimia pada bakso ikan tersebut sesuai dengan standar mutu bakso ikan yaitu SNI 7266:2014. Perlu diadakan pengawasan dan pembinaan oleh pemerintah setempat kepada pedagang bakso ikan mengenai Bahan Tambahan Pangan berbahaya yang tidak boleh digunakan untuk makanan, serta mengenai sanitasi dan higien bahan baku, tempat, alat, pekerja dan proses produksi. Perlu juga diadakan pembinaan kepada masyarakat mengenai ciri-ciri makanan yang menggunakan bahan tambahan berbahaya agar dapat menghindari serta melaporkan makanan yang dicurigai untuk dilakukan deteksi dini.