

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Hasil analisis sampel ikan asin yang didapatkan dari beberapa pasar di kota Surakarta yang diperoleh secara acak menunjukkan adanya formalin. Pada 62% sampel yang terbukti adanya zat pengawet formalin dan hanya 38% sampel ikan asin yang tidak ada formalin.

5.2 Saran

1. Perlu penelitian uji kualitatif yang lain menggunakan reagen asam kromatofat, untuk hasil yang lebih spesifik.
2. Perlunya penelitian lebih lanjut, penelitian secara kuantitatif kadar formalin menggunakan metode Spektrofotometri.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, Rabiatul. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara
- Ajib, S.C. 2012. "Degradasi Formalin pada Ikan Asin dalam Air Leri dengan Variasi Lama Waktu Perendaman". *Jurnal Universitas Muhammadiyah Semarang*, (Online), (<http://digilib.unimus.ac.id/gdl.php?mod=browse&op=read&id=jtptunimus-gdl-ajibshobac-5661&PHPSESSID=1e67af6fa4bdd962b254ed311c991538>, diakses 29 November 2014)
- Anonim. 2009. "Penyalahgunaan Formalin Sebagai Pengawet Makanan". (Online), (<http://duniaveteriner.com/2009/06/studi-literatur-penyalahgunaan-formalin-sebagai-pengawet-makanan>, diakses 25 November 2014)
- Anonim. 2013. "Zat Tambahan Makanan". (Online), (http://www.psychologymania.com/2013/01/zat_tambahan_makanan, diakses 27 November 2014)
- Astawan, Made. 2006. "Mengenal Formalin Dan Bahaya Formalin". (Online), (<http://www.pitoyo.com> , diakses 25 November 2014)
- CICADS. 2002. "Formaldehyde". *The International Programme on Chemical Safety (IPCS)*. (Online), (<http://www.inchem.org/documents/cicads/cicads/cicad40.htm> , diakses 7 Februari 2015)
- Djarajah, Abbas Siregar. 1995. *Teknologi Tepat Guna : Ikan Asin*. Yogyakarta: Kanisius
- Fessenden dan Fessenden. 1989. *Kimia Organik*. Terjemahan oleh Aloysius Handiyana Pudjaatmaka Edisi Ketiga. Jakarta : Erlangga.
- Harmita. 2006. *Buku Ajar Analisis Fisikokimia*. Depok: Departemen farmasi FMIPA Universitas Indonesia
- Hastuti, Sri. 2010. "Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Formaldehid pada Ikan Asin di Madura". *Jurnal Agrotek*, (Online), Vol.4, No.2, (<http://jurnal7-Analisis-kualitatif-dan-kuantitatif-formaldehid-pada-ikan-asin-di-Madura.pdf>, diakses 29 November 2014)
- Kian Gie, Kwik. 2005. *Kebijakan dan Strategi Pembangunan Nasional : Sektor Pertanian sebagai "prime mover" Pembangunan Ekonomi Nasional dalam Bundling Pemikiran dan Permasalahan Ekonomi di Indonesia dalam setengah Abad Terakhir, Buku 5 Krisis dan Pemulihan Ekonomi*. Yogyakarta : Penerbit Kanisius
- Kiernan, John A. 2000. "Formaldehyde, Formalin, Paraformaldehyde and Glutaraldehyde: What They Are and What They Do". *Microscopy Today*

- 00-1: 8-1. (Online), Vol. 8, No. 1, (<http://publish.uwo.ca/~jkiernan/formglut.htm> , diakses 7 Februari 2015)
- Nadeau, O.W. and Carlson, G.M. 2007. "*Protocol : Interactions Captured by Chemical Cross-linking : One-Step Cross-linking with Formaldehyde*". New York: Cold Spring, Harbor Laboratory Press. (Online), (<http://cshprotocols.cshlp.org/cgi/content/full/2007/4/pdb.prot4634> , diakses 7 Februari 2015)
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty
- Warintek. 2000. "*Ikan Asin Cara Penggaraman Kering*". (Online), (http://www.warintek.ristek.go.id/pangan/ikan,%20daging,%20telor%20dan%20udang/ikan_asin_kering.pdf , diakses 3 Desember 2014)
- Widyaningsih, D.T dan S.M. Erni. 2006. "*Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Formaldehid pada Ikan Asin di Madura*". *Jurnal Agrotek*, (Online), Vol. 4, No. 2, (<http://jurnal7-Analisis-kualitatif-dan-kuantitatif-formaldehid-pada-ikan-asin-di-Madura.pdf>, diakses 29 November 2014)
- Wikanta W., Abdurrajaq Y., dan Amin M. 2011. "*Pengaruh Penambahan Belimbing Wuluh dan Perebusan Terhadap Kadar Residu Formalin dan Profil Protein Udang Putih berformalin serta Pemanfaatannya sebagai Sumber Pendidikan Gizi dan Keamanan Pangan pada Masyarakat*". *Jurnal FKIP Universitas Sebelas Maret*, (Online), Vol. 8, No. 1 (<http://eprints.uns.ac.id/1748/1/780-1915-1-SM.pdf>, diakses 5 Maret 2015)
- Winarno, F.G. 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia
- Winarno, F.G. 2004. *Keamanan Pangan Jilid 1*. Bogor: M-Brio Press
- Winarno, F.G dan Sulistyowati, T. 1994. *Bahan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan*. Jakarta : Pustaka Sinar Harapan
- Yuniati, Fiona. 2010. "*Pengetahuan dan Sikap Produsen Ikan Asin tentang Formalin dan Keberadaan Formalin dalam Ikan Asin di TPI Tambak Lorok Semarang*". *Jurnal FKM Universitas Muhammadiyah Semarang*. (Online), Vol. 3, No. 1, (<http://digilib.unimus.ac.id/files/disk1/105/jtptunimus-gdl-fionayunia-5213-4-bab3.pdf>, diakses 25 November 2014)

L
A
M
P
I
R
A
N

Lampiran 1. Sampel yang Digunakan



Sampel Ikan Asin Teri A Pasar Nongko



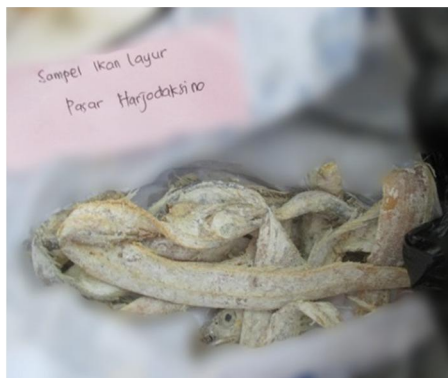
Sampel Ikan Asin Layur B Pasar Nongko



Sampel Ikan Asin Gerek C Pasar Nongko



Sampel Ikan Asin Teri D Pasar Harjodaksino



Sampel Ikan Asin Layur E Pasar Harjodaksino



Sampel Ikan Asin Gerek F Pasar Harjodaksino



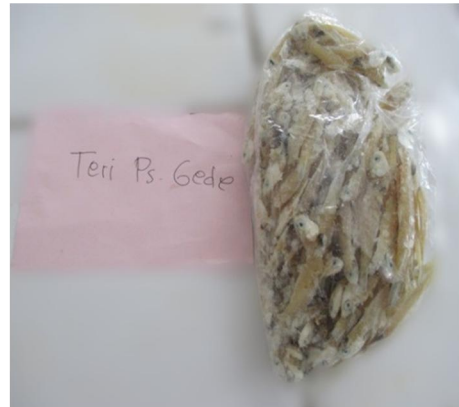
Sampel Ikan Asin Teri G Pasar Mojosoongo



Sampel Ikan Asin Layur H Pasar Mojosoongo



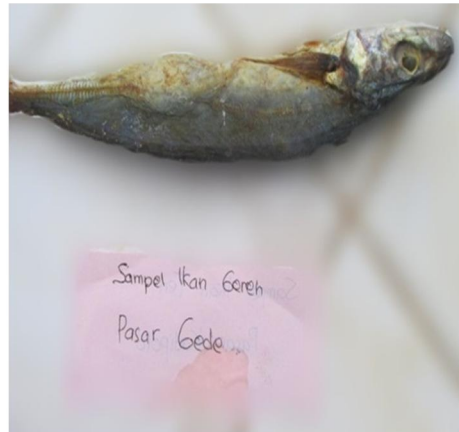
Sampel Ikan Asin Gereh I Pasar Mojosoongo



Sampel Ikan Asin Teri J Pasar Gede



Sampel Ikan Asin Layur K Pasar Gede



Sampel Ikan Asin Gereh L Pasar Gede



Sampel Ikan Asin Teri M Pasar Kadipolo



Sampel Ikan Asin Layur N Pasar Kadipolo



Sampel Ikan Asin Gerek O Pasar Kadipolo



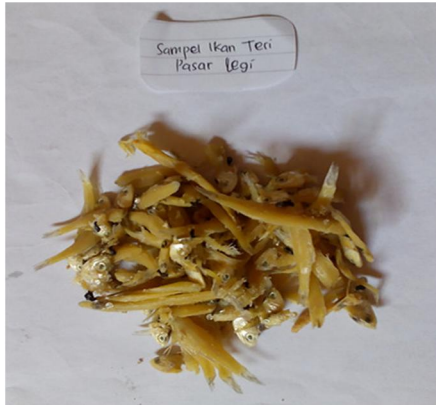
Sampel Ikan Asin Teri P Pasar Nusukan



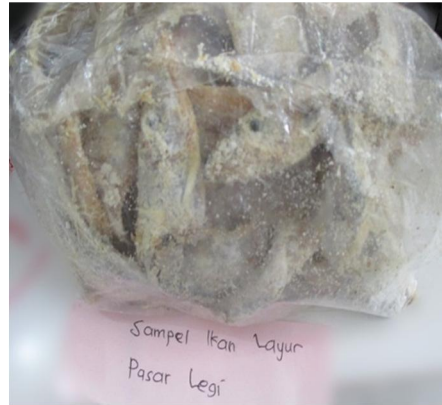
Sampel Ikan Asin Layur Q Pasar Nusukan



Sampel Ikan Asin Gerek R Pasar Nusukan



Sampel Ikan Asin Teri S Pasar Legi

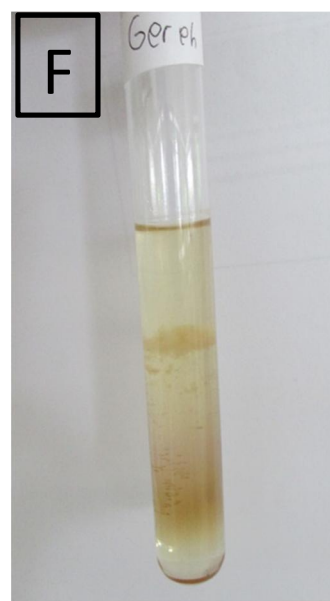
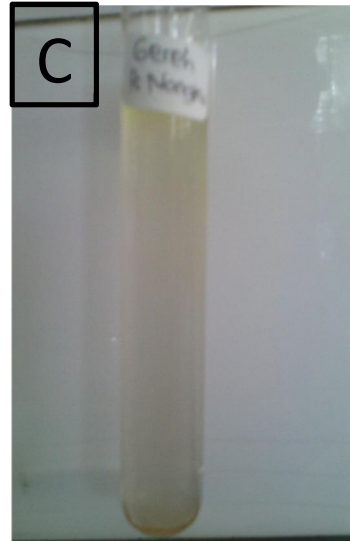
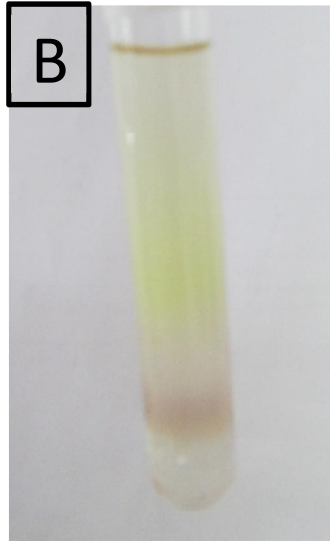


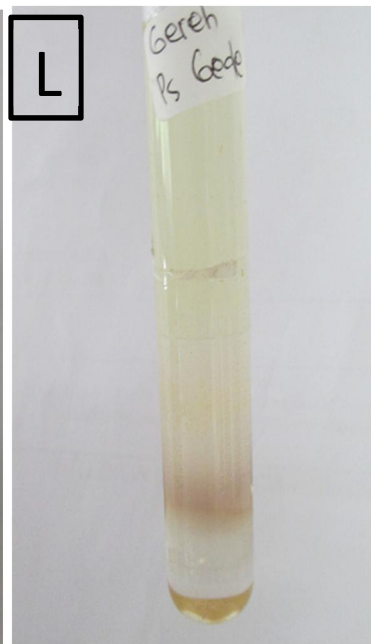
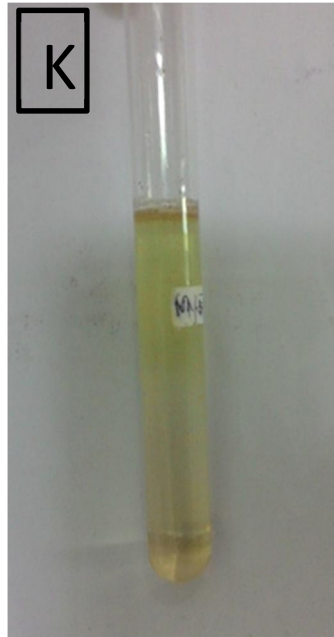
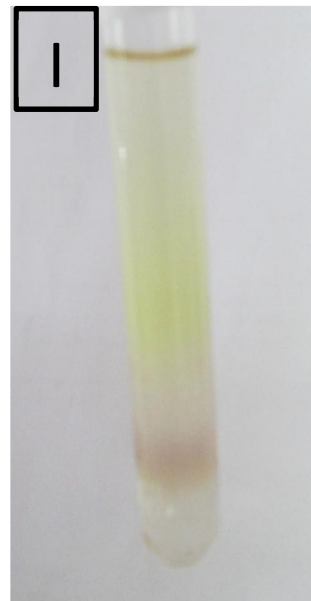
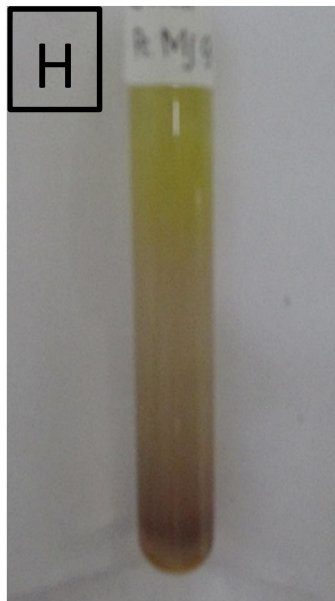
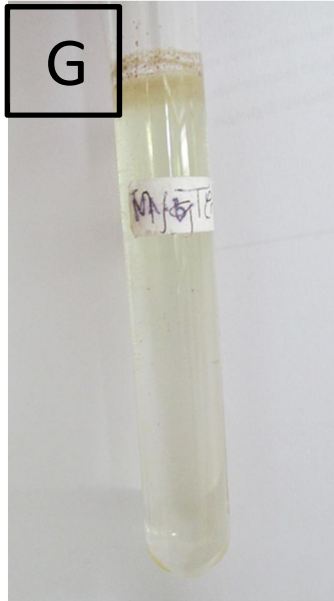
Sampel Ikan Asin Layur T Pasar Legi

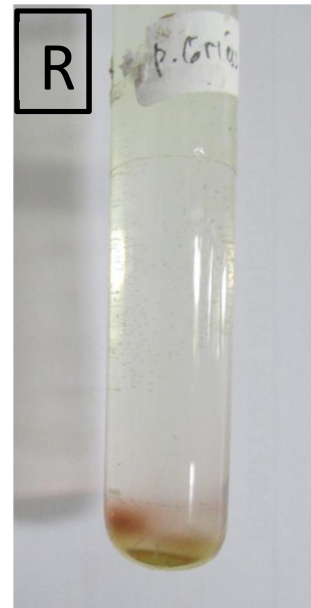
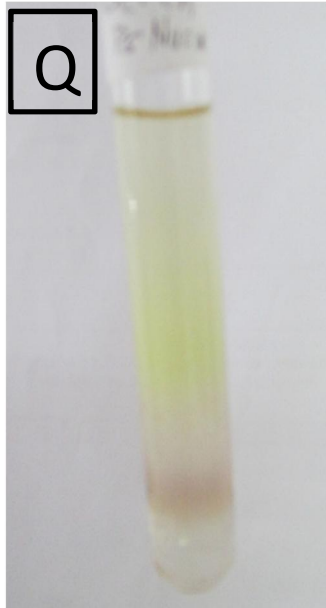


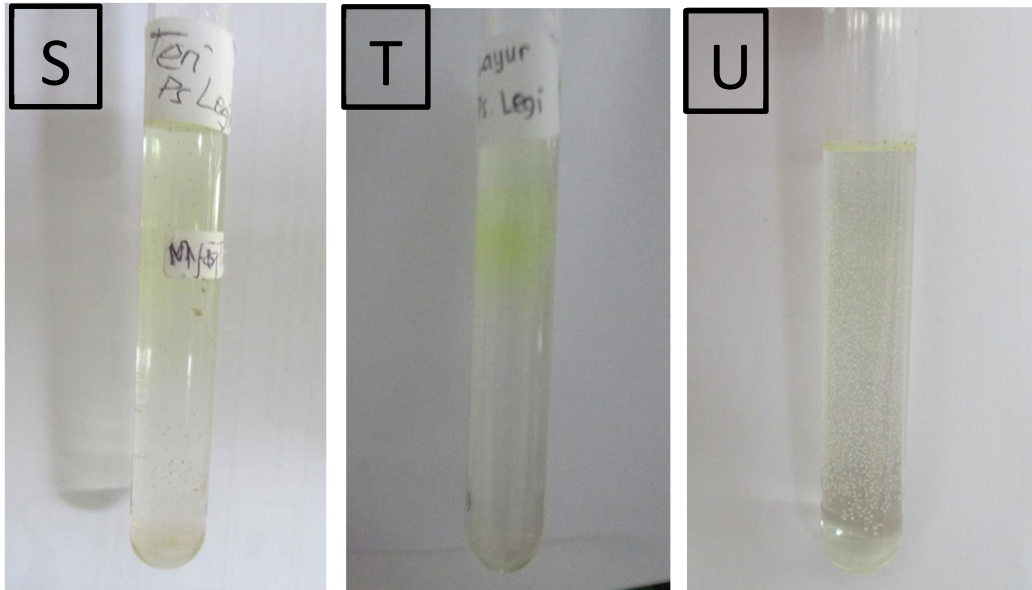
Sampel Ikan Asin Geroh U Pasar Legi

Lampiran 2. Identifikasi Hasil Percobaan









Keterangan :

Nama Pasar	Sampel	Hasil Pengamatan
Pasar Nongko	1. Sampel A	Positif (+)
	2. Sampel B	Positif (+)
	3. Sampel C	Negatif (-)
Pasar Harjodaksino	1. Sampel D	Positif (+)
	2. Sampel E	Negatif (-)
	3. Sampel F	Positif (+)
Pasar Mojosongo	1. Sampel G	Negatif (-)
	2. Sampel H	Positif (+)
	3. Sampel I	Positif (+)
Pasar Gede	1. Sampel J	Positif (+)
	2. Sampel K	Positif (+)
	3. Sampel L	Positif (+)
Pasar Kadipolo	1. Sampel M	Negatif (-)
	2. Sampel N	Positif (+)
	3. Sampel O	Negatif (-)
Pasar Nusukan	1. Sampel P	Negatif (-)
	2. Sampel Q	Positif (+)
	3. Sampel R	Positif (+)
Pasar Legi	1. Sampel S	Positif (+)
	2. Sampel T	Negatif (-)
	3. Sampel U	Negatif (-)

Keterangan Hasil :

(+) : terbentuknya cincin ungu atau lembayung pada pertemuan kedua larutan

(-) : tidak terbentuk cincin ungu pada pertemuan kedua larutan