

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Hasil analisis sampel daging ayam yang didapatkan dari beberapa pasar yang diperoleh secara acak menunjukkan adanya formalin. Pada 80% sampel yang diteliti terbukti diawetkan dengan formalin dan hanya 20% sampel daging ayam yang tidak diawetkan dengan formalin.

#### **5.2 Saran**

- a. Masyarakat harus lebih jeli dalam memilih makanan serta harus memperhatikan warna dan bentuk daging ayam tersebut.
- b. Masyarakat diimbau untuk membantu dalam pemberantasan dan pencegahan penggunaan formalin pada bahan makanan.
- c. Pemerintah memberikan penyuluhan lebih lanjut kepada masyarakat mengenai formalin, pengertian, fungsi serta dampak apabila tidak digunakan sesuai dengan fungsinya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1992. SII Komoditi Pangan Perkebunan
- Anonymous.2006.Poultry Judging: Contest Class and Scoring-coperative-extenson Service.Mississpp State University
- Casarett, Do ull's (ED). 2003. Essentials of toxicology The Mv Graw – Hill. Panies : United States
- Departement Kesehatan RI. 1988. Peraturan Menteri Kesehatan RI tentang Bahan Tambahan Makanan. Jakarta: DepKes RI tentang Bahan Tambahan Makanan. Jakarta: Depkes RI
- Goresanalfas.blogspot.com.2013/01/zat tambahan makanan.diakses pada tanggal 4 Januari 2013
- [Http://en.wikipedia.org/wiki/pewarna makanan](http://en.wikipedia.org/wiki/pewarna_makanan).diakses pada tanggal 20 Desember 2012
- [Http://wikipedia.org/wiki/aditif makanan](http://wikipedia.org/wiki/aditif_makanan).diakses pada tanggal 20 Desember 2012
- [Http://psychologymania/2013/01/zat tambahan makanan](http://psychologymania/2013/01/zat_tambahan_makanan).diakses pada 4 Januari 2013
- Irawan. 1996.Dasar-dasar peternak unggas.Yogyakarta:UGM press
- John M Demam. 1997. Kimia Pangan Edisi II. Bandung. Institut Teknologi Bandung
- Murtidjo.2000.Kualitas Daging.Penebar swadaya.Jakarta
- Rasyaf.2004.Teknologi Hasil Ternak.Sumatra Utara : USU Respostory
- Reuss. 2005. Pengawetan daging ayam. Yogyakarta : Kanisius
- Slamet Sudarmadji, Bambang Suharyono, Suhadi. 2003. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta : Universitas Gajah Mada
- Suhartini, hidayat. 2005. Bahan Pokok Makanan. Yogyakarta : Universitas Gajah Mada
- Tranggono, dkk. 1990. Bahan Tambahan Makanan. Yogyakarta : Universitas Gajah Mada
- Winarno FG. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : PT. Gramedia

Lampiran 1. Sampel yang Digunakan



Sampel A



Sampel B



Sampel C



Sampel D



Sampel E

Lampiran 2. Alat yang Digunakan



Tabung reaksi



Penangas air



Beaker glas



Larutan positif formalin

### Lampiran 3. Identifikasi Hasil Percobaan



Keterangan :

Sampel A : (+)

Sampel B : (-)

Sampel C : (+)

Sampel D : (+)

Sampel E : (+)

Keterangan Hasil :

( + ) : terbentuknya cincin ungu yang berwarna merah lembayung pada pertemuan kedua larutan.

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