

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Sebanyak 16 sampel tahu, 10 diantaranya atau sekitar 62% positif mengandung formalin, terdiri dari 6 tahu putih dan 4 tahu kuning.
2. Kadar formalin pada tahu putih sebelum perlakuan berkisar antara 3,67 – 2,77 ppm, sedangkan tahu kuning berkisar antara 2,18 – 2,10 ppm.
3. Hasil uji kuantitatif menunjukkan bahwa kadar formalin setelah dilakukan perlakuan dengan perendaman dalam larutan cuka dan larutan garam dengan pengolahan digoreng dan dikukus berkisar 0,86 – 1,81 ppm (31 – 49%) dengan penurunan kadar formalin berkisar 1,79 – 2,22 ppm (51 – 69%) pada tahu putih dan 0,70 – 1,19 ppm (33 – 54%) dengan penurunan kadar formalin berkisar 0,99 – 1,42 ppm (46 – 67%) pada tahu kuning. Hasil penurunan tertinggi setelah perlakuan terdapat pada perendaman pada larutan garam dengan pengolahan dikukus berkisar antara 1,91 – 2,22 ppm (60 – 69%).

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap perendaman dalam larutan cuka dan larutan garam dengan waktu perendaman lebih lama terhadap semua sampel yang positif mengandung formalin.
2. Diharapkan untuk penelitian selanjutnya dapat menggunakan bahan lain, misalnya direndaman dengan air leri (air rendaman beras) untuk menurunkan kadar formalin pada tahu.