

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian formalin pada ikan asin dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh konsentrasi dan waktu perendaman ikan asin dalam larutan NaCl terhadap kadar formalin yang dibandingkan dengan analisis data menggunakan SPSS *Two Way Anova*.

5.2 Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang analisis kadar formalin pada ikan asin menggunakan konsentrasi dan waktu yang lebih bervariasi agar diketahui nilai maksimum atau minimum dari konsentrasi dan waktu yang baik dalam menurunkan kadar formalin.
2. Diperlukan penelitian lebih lanjut menggunakan metode yang lain mengingat dalam penelitian ini penulis hanya menggunakan metode spektrofotometri dengan pereaksi asam kromatofat.
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang kadar garam akhir dari ikan asin agar diketahui nilai kadar garam akhir memenuhi atau tidak memenuhi dari batas kadar garam pada ikan asin sesuai dengan SNI.