

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan:

- a. Analisis kualitatif kandungan formalin pada ikan asin dapat dilakukan dengan memanfaatkan ekstrak buah murbei yang mengandung senyawa antosianin. Senyawa antosianin yang terdapat pada buah murbei mampu mengidentifikasi kandungan formalin dengan melihat perubahan warna paper tes kit ekstrak sesuai dengan pH, pada pH 4 bewarna merah keunguan, pH 6-7 bewarna ungu kebiruan.
- b. Dari hasil pengujian validasi didapatkan hasil yang sama dari hasil pengujian menggunakan reagen ekstrak murbei dengan asam kromatofat.
- c. Dari hasil uji kandungan formalin pada ikan asin baik dengan menggunakan ekstrak buah murbei, asam kromatofat dan *paper* tes kit ekstrak buah murbei menunjukkan kelima sampel negatif formalin.

5.2 Saran

- a. Perlu dikembangkan media lain untuk *paper* tes kit selain dengan menggunakan kertas saring, karena penggunaan kertas saring sebagai *paper* tes kit dengan reagen asam kromatofat tidak bisa digunakan karena kertas saring yang hancur.
- b. Perlu diuji ketahanan *paper* tes kit setelah diabsorbsikan dengan ekstrak yang mengandung antosianin, karena sifat antosianin yang bisa terpengaruh oleh suhu, pH dan cahaya.