

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Laboratorium Analisis Farmasi dan Makanan Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang, maka dapat disimpulkan bahwa dari empat sampel ikan asin balur yang beredar di Pasar Kandangan Kabupaten Kediri berdasarkan hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa sampel ikan asin balur bloso dari ketiga penjual positif mengandung formalin, ikan asin balur bloso memiliki tekstur daging yang kaku, warna coklat putih, dan tidak berbau amis. Sedangkan dari uji kualitatif terdapat satu sampel yang menunjukkan hasil positif yaitu ikan asin bloso yang diambil dari tiga penjual yang ditandai pada sampel tersebut mengalami perubahan warna ungu tua.

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan sebelumnya, maka penulis menyadari masih terdapat banyak keterbatasan dan kekeliruan yang ada dalam penelitian ini. Namun dengan penelitian ini, diharapkan dan memberikan kontribusi yang bermanfaat. Saran yang dapat diberikan setelah melakukan penelitian ini yaitu :

- 5.2.1 Balai POM perlu melakukan pengawasan ketat terhadap makanan yang dicurigai menggunakan zat pengawet formaldehid dan melakukan tindakan pencegahan.
- 5.2.2 Untuk konsumen diharapkan harus berhati-hati dalam memilih dan mengkonsumsi ikan asin balur.