

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Hasil identifikasi formalin pada lima sampel bumbu giling yang dijual di pasar besar kota Malang dua diantaranya yaitu bumbu Rendang dan bumbu Kari positif mengandung formalin.
2. Berdasarkan hasil uji menggunakan metode spektrofotometri UV-Vis dua sampel yang positif mengandung formalin sebagai pengawetnya didapatkan kadar formalin yaitu bumbu Kari dengan kadar 0,516% dan bumbu Rendang dengan kadar 0,378%.

5.2. Saran

1. Untuk peneliti selanjutnya sebaiknya dilakukan analisis pada makanan yang berbeda yang tersebar di pasaran dengan menggunakan metode lain seperti HPLC atau yang lainnya.
2. Untuk badan pengawasan yang berwenang sebaiknya lebih di tingkatkan lagi pengawasannya agar lebih ketat lagi dan masyarakat lebih terjaga lagi keamanan serta kesehatannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, Leni Herliani. 2010. *Pengawet Makanan Alami dan Sintetis*. Bandung: Alfabeta.
- Agung, N. M. (2013). *Pawon Bali*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Aidah, N. S. (2021). *Tata Boga Aneka Resep Masakan Tradisional Khas Jawa Timur*. Penerbit KBM Indonesia.
- Anggrahini, S. (2017). *Keamanan Pangan*. PT Kanisius, Yogyakarta. Halaman 190.
- Astawan, M. (2016). *Sehat dengan Rempah dan Bumbu Dapur*. Buku Kompas. Halaman 2.
- B POM. (2019). Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan tentang Bahan Tambah Pangan. *Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia*, 1–10.
- Budianto, A. (2011). Formalin Dalam Kajian Undang-Undang Kesehatan; Undang-Undang Pangan dan Undang-Undang Perlindungan Konsumen. *Jurnal Legislasi Indonesia*, 8(1), 151–172.
- C. Hanny Wijaya, Noryawati Mulyono, dan Frendy Ahmad Afandi., 2012. *Bahan Tambahan Pangan Pengawet*, Bandung: IPB Press.
- Dachriyanus. (2004). *Analisi Struktur Senyawa Organik Secara Spektroskopi*. Lembaga Pengembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi (LPTIK).
- Diskominfo Tangerang. 2021. “Penyisiran Produk Makanan dan Minuman berbahan Formalin.”, <https://tangerangkab.go.id/detail-konten/show-berita/5159>, diakses pada tanggal 28 Desember 2021 pukul 06.12 WIB
- Erwin, L. T. (2013). *Aroma Rasa Kuliner Indonesia: Aneka Olahan Rendang*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Estiasih, Teti. 2016. *Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan*. Bandung : Bumi Aksara. Halaman 56

- Gandjar I.G dan Abdul Rohman. (2012). *Analisis Obat Secara Spektrofotometri dan Kromatografi*. Pustaka Pelajar.
- Kirana. (2013). *100 Resep Sop dan Soto Indonesia* (I. Hardiman (ed.)). PT Gramedia Pustaka Utama.
- Kusumawati, F., & D.K, I. T. (2004). Penetapan kadar formalin yang digunakan sebagai pengawet dalam bakmi basah di pasar wilayah kota surakarta. *Jurnal Penelitian Sains & Teknologi.*, 5(1), 131–140.
- Mujiyanto, B ., Purwanti, Angki., Rismini, Siti,. 2013. *Identifikasi Pengawet dan Pewarna Berbahaya pada Bumbu Giling*.
- Nimpuno, P. S. (2013). *Masakan Kari nan Lezat*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ningtyas, A., Lizansari, M., Asyfiradayati, R., Winarsih, & Purwati, Y. (2018). Identifikasi Kandungan Formalin pada Bahan Pangan (Mie Basah, Bandeng Segar dan Presto, Ikan Asin, Tahu) di Pasar Gede Kota Surakarta. *Jurnal Kesehatan*, 11(2), 12–18.
- Novianto, F. (2020). *Penetapan Kadar Ketoprofen dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis*. CV MEDIA SAINS INDONESIA.
- Permenkes RI No 033 (2012). *Tentang Bahan Tambahan Pangan*.
- Permenkes RI No 722/Menkes/Per/IX/88 tentang *Bahan Tambahan Makanan*.
- Permenkes RI No. 1168/Menkes/Per/X/1999 Tentang bahan tambahan pangan yang di larang.
- POM, 2021. "Sidak Tim Gabungan Temukan Mie mengandung Formalin dan Boraks", <https://www.pom.go.id/new/view/more/berita/21193/Sidak-Tim-Gabungan>, diakses pada tanggal 12 Februari 2021 Pukul 21.23 WIB
- Pratiwi, Denia., Sidoretno Wahyu Margi,. 2018. Identifikasi Formalin Pada Kunyit Giling Di Pasar Panam Kota Pekanbaru Menggunakan Pereaksi Schiff. *JOURNAL OF PHARMACY & SCIENCE*, Vol II No. 1.

- Rahayu, Winiarti Pudji. 2000. Antimicrobial Activity of Industrial Traditional Seasonings. *BULETIN TEKNOLOGI DAN INDUSTRI PANGAN*, Vol XI No. II.
- Ramadhan, M. 2017. *PPSDM BAHAN AJAR GIZI PENGEMBANGAN KULINER*. Jakarta. Kemenkes RI. Halaman 94
- Rosaria, Rahayu Winiati P. 2008. Study Keamanan dan Daya Simpan Cabe Merah Giling. *Jurnal Teknologi dan Industry Pangan*. Vol XIX No. 1.
- Sucipto, Cecep Dani. 2015. *Keamanan Pangan*. Yogyakarta: Gosyen Publishing. Halaman 160
- Widyaningsih dan Ermi. (2006). Formalin. In *Formalin*. Penerbit Trubus Agri Sarana.
- Wispriyono. (2006). *Formalin*. Penerbit Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Wulandari, S. W., Lessy, N. S., & Supriyatin, E. (2019). Uji Kuantitatif Kandungan Formalin Pada Bahan Pangan Mentah Di Pasar Tradisional Kota Yogyakarta. *Bioma : Jurnal Ilmiah Biologi*, 8(1), 315–323. <https://doi.org/10.26877/bioma.v8i1.4696>