

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Analisis kualitatif menggunakan *reagen nash* dilakukan pada 5 sampel menunjukkan bahwa dua sampel positif mengandung formalin, yaitu sampel A dan B yang ditandai dengan berubahnya warna menjadi kuning.
2. Analisis kuantitatif kadar formalin dalam 5 sampel menggunakan Spektrofotometri UV-Vis, menunjukkan bahwa ada 2 sampel yang mengandung formalin sedangkan menurut Menkes No. 1168/Menkes/Per/X/1999 formalin merupakan bahan tambahan yang sangat dilarang ditambahkan dalam makanan.

5.2 Saran

1. Bagi peneliti selanjutnya agar melakukan penelitian menggunakan metode lainnya yang lebih sensitive terhadap pengawet formalin, sehingga hasil yang didapatkan lebih akurat dan dapat melakukan penelitian dengan sampel yang lebih banyak lagi dengan cakupan yang luas.
2. Bagi masyarakat lebih berhati-hati dalam memilih bahan makanan serta menghindari pembelian yang dicurigai mengandung bahan berbahaya bagi kesehatan seperti formalin.

DAFTAR PUSTAKA

- Biyumna, U. L. (2015). Karakteristik Mutu Mie Basah dengan Substitusi Tepung Sukun dan Penambahan Telur. <https://doi.org/10.1016/j.sci.2015.04.23>.
- Cahyadi, W. (2012). Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. PT. Penerbit Bumi Aksara. Jakarta.
- Calvin Parengkuan, Hariyadi, Vlagia Paat, Silvana Tumbel. (2022). Identifikasi Kandungan Fomalin Pada Mie Basah Yang Beredar Di Pasar Beriman Kota Tomohon. *Jurnal Biofarmasetikal*. 5 (1), 1-5.
- Hasibuan, E. (2015). Pengenalan Spektrofotometri pada Mahasiswa yang Melakukan Penelitian di Laboratorium Terpadu Fakultas Kedokteran USU. Karya Tulis Ilmiah, Pranata Laboratorium Perguruan Tinggi.
- Kemenkes. RI. Survei Kesehatan Dasar Indonesia. Jakarta: Kementrian Kesehatan Republik Indonesia, 2012.
- Male, Y. T., Letsoin, L. I., & Siahaya, N. A. (2017). Analisis Kandungan Formalin Pada Mie Basah Pada Beberapa Lokasi Di Kota Ambon. *Majalah BIAM*, 13(2), 5. <https://doi.org/10.29360/mb.v13i2.3530>.
- Marzuki, Asnah. 2012. Kimia Analisis Farmasi. Makassar: Dua Satu Press
- Mustikaningrum, M. 2015. Aplikasi Metode Spektrofotometri Visibel Genessy-20 Untuk Mengatur Kadar Curcuminoid pada Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza*). Tugas Akhir, Program Studi Diploma III Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro, Semarang.

Persagi. 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.

Rosmeri, V.I., dan Monica, B.N. (2013). *Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (Dioscorea hispida Dennst) dan Tepung MOCAF (Modified Cassanava Flour) sebagai Bahan Subtitusi dalam Pembuatan Mie Basah, Mie Kering dan Mie Instan*. Skripsi. Vol 2, tahun 2013, halaman 246-256. Universitas Diponegoro. Semarang.

Rustandi, D. 2011. Produksi Mie. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri, Solo.

Sartono. (2012). Racun dan Keracunan. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Skoog, D.A., West, B.M., Holler, F.J. and Crouch, S.R., 2014. *Fundamental of Analytical Chemistry*, Edisi Kedelapan, Brooks/Cole-Thomson Learning, Inc, USA.

Syarif, M. I, dan S. Sabudi. 2017. Pengaruh Pemberian Baking Soda terhadap Kualitas Mie Basah. *Jurnal Gastronomi Indonesia*. 5(1) Hal 13-24. Sekolah Tinggi Pariwisata Nusa Dua: Bali.

Thahara, A.W. 2013. *Pelaksanaan Pengawasan Hak Konsumen Atas Informasi dan Keamanan dalam Mengonsumsi Pangan Industri Rumah Tangga (Studi di Dinas Kesehatan Kota Malang)*. Skripsi, Fakultas Hukum, Universitas Brawijaya, Malang.

Wunas, Y., dan Susanti. 2011. Analisa Kimia Farmasi Kuantitatif (revisi kedua). Makassar: Laboratorium Kimia Farmasi Fakultas Farmasi UNHAS.

Yanlinastuti, dan Syamsul Fatimah. Pengaruh Konsentrasi Pelarut untuk Menentukan Kadar Zirkonium dalam Paduan U-Zr dengan Menggunakan Metode Spektrofotometri UV-Vis. (2016), Vol. 17 (IX): 1979-2409.

