

BAB 5

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan studi literatur tentang analisis kandungan formalin pada lauk pauk menggunakan metode spektrofotometri yang memuat berbagai referensi dan bersumber dari jurnal-jurnal penelitian dapat ditarik kesimpulan, sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil studi literatur hasil serangkaian uji validasi metode menggunakan pereaksi Nash dan pereaksi Asam Kromatofat terkait parameter uji linieritas dan kurva kalibrasi, batas deteksi (LOD), batas kuantifikasi (LOQ), uji akurasi dan uji presisi, yang mana didapatkan hasil dari keseluruhan uji parameter memenuhi standar.
2. Berdasarkan studi literatur mendapatkan hasil kadar formalin tertinggi pada sampel *seafood* yaitu udang putih sebesar 9,60 ppm dan yang terendah pada sampel cumi-cumi sebesar 1,37 ppm. Pada sampel ikan asin kadar formalin tertinggi sebesar 49,26 ppm dan kadar terkecil yaitu 0,33 ppm. Pada sampel ikan segar kadar tertinggi terdapat pada ikan nila yaitu sebesar 1,83 ppm dan kadar terendah yaitu 0,49 ppm. Pada sampel mie basah kadar tertinggi yaitu 10,01 ppm dan kadar terendah yaitu 9,07 ppm.
3. Berdasarkan hasil studi literatur toksisitas yang ditimbulkan formalin di dalam tubuh manusia yaitu dapat mengakibatkan kerusakan pada biomolekul mendasar seperti DNA dan protein. Formalin juga telah digolongkan kedalam senyawa penyebab kanker oleh badan organisasi *Agency For Research On Cancer* (IARC), serta formalin dapat mengganggu sistem reproduksi.

5.2 Saran

1. Perlunya penelitian studi literatur lebih lanjut mengenai analisis kandungan formalin pada lauk pauk, mengingat masih banyaknya

2. produsen-produsen yang menggunakan formalin sebagai bahan pengawet atau bahan tambahan makanan.
3. Diharapkan pemerintah lebih ketat lagi dalam melakukan pemeriksaan terhadap kandungan-kandungan berbahaya seperti senyawa kimia di dalam makanan terutama formalin, karena hal ini dapat berdampak buruk bagi kesehatan manusia, terkhususnya masyarakat Indonesia yang menjadikan lauk pauk sebagai makanan sehari-hari.
4. Dari hasil studi literatur ini masyarakat dapat lebih memahami dampak buruk dari makanan yang mengandung formalin, dan berhenti menggunakan formalin sebagai bahan pengawet makanan.