

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang dilakukan pada delapan sampel tahu yang dijual di dua buah pasar tradisional di Kabupaten Barito Kuala yaitu pasar Wangkang dan pasar Sungai Gampa dapat disimpulkan:

1. Sampel tahu yang mengandung formalin memiliki ciri-ciri fisik yaitu tidak mudah hancur, ketika ditekan terasa kenyal dan keras serta memiliki tingkat keawetan >24 jam pada suhu kamar. Namun hal ini tidak dapat dijadikan acuan.
2. Berdasarkan hasil uji kualitatif menggunakan pereaksi asam kromatofat 0,5% terdapat 7 sampel positif mengandung formalin yaitu sampel GA1, GA2, WA1, WA2, WA4, WA5 dan WA6.
3. Metode spektrofotometri UV-Vis menggunakan pereaksi asam kromatofat 0,5% menunjukkan linearitas dengan nilai koefisien korelasi (r) 0,998, uji presisi dengan nilai RSD sebesar 0,72%, nilai akurasi dengan % *recovery* rata-rata sebesar 96,42%, nilai LoD 0,0615 $\mu\text{g/mL}$ dan nilai LoQ sebesar 0,2052 $\mu\text{g/mL}$. Hasil validasi metode menunjukkan memenuhi yang dipersyaratkan. Dapat disimpulkan bahwa metode ini dapat digunakan untuk pemeriksaan kadar formalin pada tahu putih mentah.
4. Berdasarkan hasil uji kuantitatif terdapat 6 sampel positif mengandung formalin, yaitu 1 sampel dari pasar Sungai Gampa dan 5 sampel dari pasar Wangkang. Sampel yang memiliki kandungan formalin terbesar adalah sampel WA2 dengan konsentrasi 1,087 $\mu\text{g/mL}$, sedangkan sampel yang memiliki kandungan formalin terendah adalah sampel WA5 dengan konsentrasi 0,104 $\mu\text{g/mL}$.

5.2 Saran

5.2.1 Bagi masyarakat

1. Konsumen harus lebih teliti dan berhati-hati dalam memilih tahu yang tidak mengandung formalin. Tahu yang tidak mengandung formalin memiliki ciri-ciri tekstur tidak kenyal dan ketika ditekan akan mudah hancur, tidak tercium bau menyengat dan hanya mampu bertahan selama 1 x 24 jam pada suhu kamar.
2. Penjual dan produsen tahu harus lebih memahami bagaimana cara pengolahan dan pengawetan yang baik dan benar tanpa perlu menggunakan formalin.
3. Sebelum mengolah atau mengkonsumsi tahu sebaiknya masyarakat merendam tahu dengan air panas selama 10 menit atau melakukan perebusan tahu selama 10 menit atau merendam tahu dalam larutan kunyit. Beberapa cara tersebut dapat dilakukan untuk mereduksi kadar formalin pada tahu.

5.2.2 Bagi pemerintah

1. Perlu dilakukan penyuluhan kepada produsen, penjual maupun konsumen oleh petugas kesehatan mengenai bahaya formalin bagi kesehatan, ciri-ciri makanan berformalin, proses pengolahan tahu yang baik, dan cara pengawetan tahu secara alami.
2. Perlu pengawasan lebih ketat lagi dari pihak pasar Sungai Gampa dan pasar Wangkang Kabupaten Barito Kuala, Badan Pelaksana Penyuluhan dan Ketahanan Pangan, Dinas Kesehatan, Kepolisian, BPOM RI berupa inspeksi pasar yang dilakukan secara berkala.
3. Tindakan hukum bagi para pelaku penyalahgunaan formalin sebagai zat aditif pada bahan pangan.

5.3.3 Bagi peneliti selanjutnya

1. Melakukan identifikasi dan analisis kuantitatif formalin pada jenis makanan lainnya yang beredar di pasar Sungai Gampa, pasar Wangkang dan pasar tradisional lainnya yang berada di Kabupaten Barito Kuala.

2. Melakukan uji hedonik terkait ciri organoleptis tahu yang mengandung formalin.
3. Melakukan penelitian terkait tingkat keawetan dari berbagai jenis tahu.
4. Melakukan penelitian terkait perbandingan penambahan formalin dengan berbagai konsentrasi terhadap tingkat keawetan dari tahu.
5. Melakukan penelitian terhadap air rendaman tahu.
6. Melakukan penelitian terkait pengaruh variasi waktu perebusan terhadap penurunan kadar formalin pada tahu.
7. Melakukan penelitian terkait pengaruh waktu perebusan terhadap kandungan protein dalam tahu.