

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Dari analisa yang dilakukan pada mie kuning basah yang diperjualbelikan di pasar tradisional Banjarmasin Barat & Tengah dapat ditarik kesimpulan:

1. Pada uji kualitatif dengan menggunakan asam kromatofat, diantara 10 (sepuluh) sampel mie kuning basah yang diuji terdapat 1 (satu) sampel positif formalin karena mengalami perubahan warna dari kuning menjadi merah keunguan.
2. Validasi metode menggunakan beberapa parameter diantaranya; linieritas, akurasi, presisi, LOD dan LOQ. Pada uji linieritas didapat nilai serapan yang menunjukkan korelasi antara konsentrasi dan absorbansi dengan koefisien korelasi $r = 0,995$. Hasil % *recovery* pada uji akurasi 104,2%; 105,93%; dan 102,2% dan rata-rata % *recovery* sebesar 104,11%. Pada uji presisi didapat nilai RSD sebesar 0,335%, sedangkan hasil LOD dan LOQ sebesar 0,269 $\mu\text{g/mL}$ dan 0,897 $\mu\text{g/mL}$. Semua hasil parameter yang dilakukan telah memenuhi persyaratan yang baik.
3. Pada uji kuantitatif dengan spektrofotometer UV-Vis didapatkan hasil kandungan formalin tertinggi terdapat pada sampel 1 (satu) dengan kadar sebesar 0,012%, meskipun demikian hal tersebut masih dianggap tidak benar karena dalam PerMenKes RI No. 722 tahun 1988 kandungan formalin dalam makanan harus 0 atau negatif dan hasil tersebut tidak memenuhi syarat pada PerMenKes RI Nomor 033 Tahun 2012 yang menyatakan bahwa formalin dilarang digunakan sebagai bahan tambahan pangan.

5.2. Saran

1. Disarankan kepada pemerintah untuk tetap menginformasikan kepada masyarakat tentang bahaya penggunaan bahan tambahan makanan yang dilarang penggunaannya karena berbahaya bagi kesehatan.
2. Kepada Produsen disarankan agar menggunakan bahan tambahan pangan yang diizinkan oleh pemerintah agar tidak merugikan kesehatan dari konsumen.

3. Kepada Masyarakat agar tetap berhati-hati dan harus pintar dalam memilih makanan yang akan dikonsumsi agar terhindar dari efek yang tidak diinginkan.