

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil uji yang telah dilakukan pada ketiga sampel ikan kembung asin (*Rastrelliger kanagurta*) maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Daging ikan asin kembung positif mengandung formalin yang ditandai dengan adanya perubahan warna menjadi putih bening. Kadar formalin pada ketiga daging ikan kembung sebanyak 1,55 mg/g, 1,61 mg/g, 1,65 mg/g yang berarti sudah melebihi batas ambang toleransi pada tubuh orang dewasa.
2. Hasil uji kandungan boraks pada tiga sampel daging ikan asin kembung (*Rastrelliger kanagurta*) tidak mengandung boraks atau negatif boraks
3. Hasil uji deteksi bakteri *Salmonella* sp. pada ikan kembung asin yang dijual di pasar Galang menunjukkan hasil negatif.

5.2 Saran

Dengan adanya informasi ini merupakan informasi bagi mahasiswa agar lebih berhati-hati dalam memilih dan mengonsumsi ikan asin. Mahasiswa diharap juga dapat mampu mengetahui dan mengenali bahwa ciri-ciri ikan yang baik dikonsumsi dan ikan yang tidak layak dikonsumsi.