

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari data hasil penelitian yang diperoleh dapat disimpulkan bahwa :

1. Jenis ikan yang diawetkan dengan formalin adalah ikan dencis dari TPI Gabion Belawan dan Pasar Bengkok Pancing, ikan tongkol dari TPI Gabion Belawan dan Pasar Bengkok Pancing, ikan kakap dari Pasar Bengkok Pancing, ikan kembung kuring dari TPI Gabion Belawan, TPI Percut Sei Tuan dan Pasar Bengkok Pancing dan ikan bawal dari TPI Gabion Belawan, TPI Percut Sei Tuan dan Pasar Bengkok Pancing.
2. Jenis ikan yang tidak diawetkan menggunakan formalin adalah ikan merah dari TPI Gabion Belawan, ikan kakap dari TPI Percut Sei Tuan dan ikan bawal yang berasal dari TPI Percut Sei Tuan dan Pasar Bengkok Pancing.
3. Ciri fisik ikan yang diawetkan dengan formalin secara umum yaitu insang berwarna coklat, otot mengeras, semakin lama disimpan maka lendir permukaan tubuh semakin sedikit dan struktur otot tidak kembali kebentuk semula tetapi ada pula yang kembali kebentuk semula namun otot bagian dalamnya mengeras.

5.2 SARAN

1. Cara yang efektif untuk mengurangi kadar formalin pada ikan yaitu dengan merendam ikan dalam larutan asam cuka selama 30 menit. Cara ini lebih efektif jika dibandingkan dengan perendaman menggunakan lemon.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk mengetahui efek dari kadar formalin yang berbeda-beda terhadap organ dalam tubuh manusia.