

## **BAB V PENUTUP**

### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil pembahasan dapat disimpulkan bahwa:

1. Keberadaan formalin ditemukan pada buah anggur impor dan buah apel impor.
2. Keberadaan formalin tidak ditemukan pada buah apel jenis lokal.
3. Terdapat 1 sampel buah anggur impor dan 2 sampel buah apel impor yang positif mengandung formalin.
4. Terdapat 1 (20%) sampel keberadaan formalin pada buah anggur impor .
5. Terdapat 2 (28.6%) sampel keberadaan formalin pada buah apel impor.
6. Ciri buah anggur yang mengandung formalin dapat dilakukan secara fisik dengan cara dilihat pada tangkai buah.
7. Buah apel yang mengandung formalin memiliki ciri kulit yang kencang, mengkilap, dan terlihat segar walaupun sudah berbulan-bulan.
8. Kadar formalin ditemukan pada buah anggur *Red Globe Peru* 30.560 ppm
9. Kadar formalin ditemukan pada buah apel *Washington* 30.360 ppm, dan buah apel *Fuji RRT* 37.584 ppm.

### **B. Saran**

1. Dinas Kesehatan Kota Semarang perlu melakukan pembinaan dan pencegahan terhadap distribusi formalin pada berbagai jenis buah impor maupun lokal melalui penyuluhan ataupun pelatihan kepada produsen, pedagang, pengelola BT, dan masyarakat terkait bahaya formalin bagi kesehatan tubuh.
2. Masyarakat diharapkan lebih selektif dalam memilih buah yang akan dikonsumsi, karena kadar pada buah anggur dan buah apel jenis impor ditemukan melebihi ambang batas sehingga dapat menurunkan derajat kesehatan.

3. Konsumen diharapkan mencuci buah terlebih dahulu sebelum dikonsumsi dengan merendam air garam selama 1 jam atau semprotkan air cuka selama 30 menit kemudian cuci dengan air bersih, selain itu buah juga dapat direndam dalam air dingin dan hangat yang diberi sabun cuci piring.
4. Diharapkan ada peneliti lebih lanjut dari penelitian ini untuk mengungkap faktor penyebab keberadaan formalin pada berbagai jenis buah impor maupun lokal.

**C. Keterbatasan Penelitian**

1. Penelitian ini bersifat surveilan dan tidak memiliki hubungan sebab akibat sehingga belum bisa mengungkap faktor penyebab praktik penyalahgunaan formalin pada berbagai jenis buah impor maupun lokal.
2. Peneliti ini tidak bisa melihat ketika buah sedang dalam karantina sehingga belum bisa mengungkap penyalahgunaan formalin terjadi pada saat sudah ke tangan pedagang ataupun dari luar negeri.

