

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Uji kualitatif formalin pada sampel ikan asin sebanyak 1 kg yang dibeli di pasar Peterongan, Kota Semarang menunjukkan hasil negatif.
2. Panjang gelombang dan waktu kestabilan optimum untuk penetapan kadar formalin adalah 570 nm dan selama 15 menit.
3. Kadar formalin awal pada ikan asin yang telah direndam formalin 5% selama 24 jam adalah $5327,87 \pm 2,11$ mg/kg.
4. Persentase Penurunan kadar formalin pada ikan asin tertinggi adalah 82,47% diperoleh dengan penambahan ekstrak lengkuas 25% dan waktu perendaman 60 menit.

5.2 Saran

1. Dilakukan penelitian lebih lanjut untuk penurunan kadar formalin pada ikan asin dengan ekstrak lengkuas (*Alpinia galangga. L*) 25% dan waktu perendaman lebih dari 60 menit.
2. Untuk masyarakat dapat menggunakan serbuk lengkuas (*Alpinia galangga. L*) yang dimasukkan kedalam air, digunakan untuk merendam bahan makanan yang dicurigai mengandung formalin.