

BAB V

KESIMPULAN

5.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Uji kualitatif formalin pada sampel bakso yang dibeli di pasar Pedurungan, Jalan Fatmawati, kelurahan Pedurungan, kecamatan Pedurungan, Kota Semarang menunjukkan hasil negatif.
2. Panjang gelombang dan waktu kestabilan optimum untuk penetapan kadar formalin pada bakso adalah 570 nm dan selama 20 menit.
3. Kadar formalin awal pada bakso sebesar $354,00 \pm 4,89$ mg/kg.
4. Persentase penurunan kadar formalin pada tahu setelah direbus dengan larutan belimbing manis 10%v/v selama 10, 20, 30 menit berturut-turut adalah $48,62 \pm 0,65$, $50,51 \pm 0,19$, $52,32 \pm 0,31$. Persentase penurunan kadar formalin pada bakso setelah direbus dengan larutan belimbing manis 15%v/v selama 10, 20, 30 menit adalah $54,36 \pm 0,00$, $55,19 \pm 0,21$, $59,19 \pm 0,49$. Persentase penurunan kadar formalin pada bakso setelah direbus dengan larutan belimbing manis 20%v/v selama 10, 20, 30 menit adalah $60,39 \pm 2,36$, $62,05 \pm 0,98$, $70,62 \pm 0,16$.
5. Persentase penurunan kadar formalin pada bakso tertinggi adalah 70,62% diperoleh dengan penambahan larutan belimbing manis 20%v/v selama waktu perebusan 30 menit.

5.2 Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk penurunan kadar formalin pada bakso dengan larutan belimbing manis (*Averrhoa carambola*) dengan konsentrasi diatas 20% dan waktu perebusan lebih dari 30 menit.
2. Untuk menurunkan kadar formalin dalam 1 kg bakso. Disarankan membuat larutan belimbing manis 20%^{v/v} sebanyak 7000 ml dengan cara melarutkan 1400 ml perasan belimbing manis dalam 7000 ml air. Bagi masyarakat yang akan menurunkan dalam bakso dapat dilakukan dengan cara merebus bakso dengan 7 L larutan belimbing manis 20% (1400mL perasaan belimbing manis ditambah 5600 mL air) selama 30 menit.

