

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Uji kualitatif formalin didapatkan 2 (40%) sampel mi kuning basah tidak mengandung formalin yaitu PB1 di Pasar Besar dan PG4 di Pasar Gadang dan 3 (60%) sampel mi kuning basah yang mengandung formalin yaitu PB2, PB3 di Pasar Besar dan PG5 di Pasar Gadang.
2. Uji kuantitatif formalin didapatkan kadar formalin tertinggi pada sampel PB3 yaitu 1040 ppm yang ditemukan di Pasar Besar.
3. 100% sampel mi basah kuning tidak mengandung bahan tambahan pangan (BTP) berbahaya *Methanyl yellow*.
4. Ketiga perlakuan perebusan (0 menit, 15 menit, dan 30 menit) berpengaruh terhadap penurunan kadar formalin.

B. Saran

Untuk produsen diharapkan menggunakan bahan tambahan pangan (BTP) yang aman terlebih tidak menggunakan formalin sebagai pengawet karena dapat membahayakan kesehatan. Perlu pengawasan Pemerintah (BPOM) yang lebih baik, seperti penyuluhan dan edukasi kepada produsen mi kuning basah untuk menggunakan bahan tambahan pangan (BTP) yang aman sesuai PERMENKES No.33 Tahun 2012. Untuk konsumen diharapkan mengetahui karakteristik bahan makanan agar dapat memilih bahan makanan yang aman di konsumsi .