

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Dari hasil penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan dapat ditarik beberapa kesimpulan diantaranya :

1. Seluruh kelompok pengerajin di pusat pembuatan ikan asin pulau pasaran yang telah diteliti, berat ikan asin teri dan ikan asin cumi sebelum proses pengawetan dan setelah proses pengawetan akan mengalami penyusutan berat hingga 50%.
2. Seluruh kelompok pengerajin ikan asin dipusat pembuatan ikan asin pulau pasaran yang telah diteliti, proses pembuatan ikan asin teri dan ikan asin cumi sudah sesuai dengan prosedur produksi.
3. Seluruh kelompok pengrajin ikan asin dipusat pembuatan ikan asin pulau pasaran yang telah diteliti, cara pengawetan atau metode pengawetan yang dipakai telah sesuai dengan metode pengawetan dalam literatur-literatur yang berlaku.
4. Seluruh kelompok pengrajin ikan asin teri yang telah diperiksa di Laboratorium jurusan Kesehatan Lingkungan didapatkan bahwa terdapat beberapa sampel yang mengandung formalin.
5. Seluruh kelompok pengrajin ikan asin cumi yang telah diperiksa di Laboratorium jurusan Kesehatan Lingkungan didapatkan bahwa terdapat 60% sampel yang mengandung formalin.

## **B. SARAN**

Saran penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Kepada produsen atau pengusaha hendaknya memilih pengawet yang aman untuk dikonsumsi dan tidak merugikan konsumen.
2. Kepada produsen ikan asin agar mematuhi segala peraturan yang berlaku sehingga produk yang dihasilkan tidak merugikan konsumen
3. Kepada pihak yang berwajib, wajib untuk menindak tegas untuk memberi sanksi jika ada produsen yang melanggar peraturan yang telah dibuat.
4. Bagi konsumen sebaiknya berhati-hati dalam mengkonsumsi ikan asin karena formalin dapat terakumulasi dalam jaringan tubuh
5. Untuk penelitian selanjutnya dapat dilakukan penelitian lanjutan agar mengetahui waktu terbaik dalam penurunan kadar formalin.