

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan terhadap 12 sampel tahu dari 9 pedagang di Pasar Natar, Lampung Selatan, ditemukan bahwa 4 dari 12 sampel tahu (33%) positif mengandung formalin, sedangkan 8 sampel lainnya negatif.
2. Tahu yang mengandung formalin berasal dari 3 pedagang berbeda, baik untuk jenis tahu putih maupun tahu kuning.
3. Uji kualitatif menggunakan larutan Kalium Permanganat ( $KMnO_4$ ) menunjukkan perubahan warna yang menandakan keberadaan formalin dalam beberapa sampel. Hasil ini menunjukkan bahwa masih terdapat penyalahgunaan bahan tambahan pangan yang dilarang, khususnya formalin, pada produk tahu yang dijual di pasar tersebut.
4. Dari wawancara terhadap pedagang tahu, diketahui bahwa sebagian besar pedagang memiliki pengetahuan umum mengenai bahan tambahan pangan, namun masih ada pedagang yang kurang mengetahui cara penggunaan, dampak, dan peraturan terkait bahan kimia berbahaya seperti formalin. Sebanyak 7 dari 9 responden menyatakan mengetahui tentang bahan tambahan pangan, namun hanya 5 yang memahami cara penggunaannya dengan benar. Meskipun demikian, sikap pedagang secara umum menunjukkan penolakan terhadap penggunaan bahan berbahaya dalam pengolahan tahu. Seluruh responden menyatakan setuju bahwa tahu yang sehat harus bebas dari zat berbahaya, dan mendukung penggunaan pengawet alami serta pengawasan dari dinas kesehatan.

**B. Saran**

1. Dinas Kesehatan atau instansi terkait perlu meningkatkan frekuensi inspeksi dan pengujian rutin terhadap produk tahu yang beredar di pasar.
2. Pemeriksaan harus dilakukan secara acak dan menyeluruh, terutama pada produsen atau penjual yang terindikasi menjual tahu formalin.
3. Dilakukan penyuluhan kepada produsen dan pedagang tahu mengenai bahaya formalin terhadap Kesehatan serta sanksi hukum yang dapat dikenakan.
4. Mendorong penggunaan pengawet alami dan teknik penyimpanan yang aman dan legal.
5. Konsumen perlu diberi pemahaman tentang ciri-ciri tahu berformalin misalnya tekstur yang terlalu kenyal, tidak mudah basi, dan tidak berbau asam.