BAB V

PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang didapatkan menunjukkan bahwa buah apel dan jeruk impor yang terdapat di pasar modern Kota Gorontalo belum aman untuk dikonsumsi atau dapat merusak kesehatan yang mengkonsumsinya, hal tersebut disebabkan karena buah-buahan impor tersebut positif mengandung cemaran kimia berupa formalin dan bahkan telah melebihi batasan normal atau batasan toleransi yaitu diatas 60 Mg/kg. Berdasarkan ketentuan yang ditetapkan oleh *World Health Organization* (WHO) menyatakan bahwa kadar batasan toleransi atau batasan normal Formalin pada buah yaitu dibawah 60 mg/kg.

Formalin mudah larut dalam air sehingganya jika formalin dicampurkan dengan makanan yang berprotein seperti buah, maka bakteri yang ada di dalam buah tersebut akan mati. Demikan juga jika masuk ke tubuh manusia, formalin akan menyerang protein yang terdapat dalam tubuh, seperti pada lambung. Terlebih bila formalin tersebut masuk ke tubuh dengan dosis yang tinggi. Jika digunakan sebagai pengawet makanan dalam dosis yang rendah, efek formalin tidak seketika dirasakan. Tapi bisa menyebabkan tubuh manusia terinfeksi kanker akibat zat karsinogen yang ada di dalamnya.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas maka ada beberapa hal yang dapat disarankan oleh peneliti antara lain sebagai berikut:

1. Bagi masyarakat

Dengan melihat hasil penelitian diharapkan bagi masyarakat untuk lebih mencintai produk lokal atau dalam negeri dibandingkan produk impor atau luar negeri.

2. Bagi instansi terkait

Bagi instansi terkait seperti (Balai Pengawasan Obat dan Makanan) BPOM dan Dinas Kesehatan agar dapat memberikan pengawasan terhadap peredaran buah apel dan jeruk impor di pasar modern Kota Gorontalo.

3. Bagi Mahasiswa

Diharapkan agar ada penelitian lebih lanjut mengenai penelitian ini, karena mengingat penelitian ini hanya sebatas pada pasar modern saja, pasar tradisional dan pedagang kaki lima juga perlu diteliti tentang kandungan formalin pada buah dan dapat diperluas jenis cemaran lainya serta bukan hanya buah apel dan jeruk saja tetapi buah-buah lainnya juga seperti anggur, pear, lengkeng, manggis, durian dll.

DAFTAR PUSTAKA

- Aminah, Siti dan Himawan, Candra. 2009. *Bahan-bahan Berbahaya Dalam Kehidupan*. Bandung : Salamadani
- Arisman, MB, 2009. Keracunan Makanan. Jakarta: EGC
- Ashari, Sumeru. 2002. *Pengantar Biologi Reproduksi Tanaman*. Jakarta: PT Rineka Cipta
- Buckle, K.A.1985. Ilmu Pangan. Jakarta: Universitas Indonesia
- BPOM RI.2008. Formalin. Jakarta: Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI
- Cahyadi, Wisnu. 2009. Bahan Tambahan Makanan. Jakarta : Bumi Aksara
- Chandra, Budiman. 2007. Pengantar Kesehatan Lingkungan. Jakarta: EGC
- Dirjen Hortikulurta, Kementrian Pertanian. 2013. Nilai Impor dan Ekspor Tahun 2012. http://hortikulutra.deptan.go.id/index.php.diaksespada23/05/2013 pukul 9:59Wita.
- Effendi, Supli. 2012. *Teknologi pengolahan dan pengawetan makanan*. Bandung : Alfabeta
- Evitadewi, P.W. 2006. Cara Praktis Bertanam Jeruk. Semarang: CV. Aneka Ilmu, Anggota IKAPI
- Keputusan Menteri Pertanian RI, 2011. *Standar Pemeriksaan formaldehyde pada buah*. Kepmentan RI No.88 /Permenten/PP.340/12/2011
- Kurniawari, Ika. 2008. Zat Aditif Makanan. Jakarta: CV Sinar Cemerlang Abadi

Mulia, Ricki. 2005. Kesehatan Lingkungan. Yogyakarta: Graha Ilmu

Notoatmodjo, Soekidjo. 2005. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta : Rineka Cipta

Sartono. 2001. Racun dan Keracunan. Jakarta: Widya Medika

Setyabudi, Winarti dan Risfaheri. 2008. *Perlunya Standar Mutu Buah Impor : Studi Kasus Kontaminan Pada Buah-Buahan Impor*. (Online) http://.jurnal.com/09/2008/Perlunya Standar Mutu Buah Impor: Study Kasus Kontaminan Pada Buah-Buah Impor.html, diakses pada 25 November 2008

Sumoprastowo, CDA, R.M. 2007. Memilih Dan Menyimpan Sayur-Mayur, Buah-Buahan, Dan Bahan Makanan. Medan: Bumi Aksara

Sunarjono, Hendro. 2006. *Berkebun 21 Jenis Tanaman Buah*. Jakarta: Penebar swadaya

UU RI no. 18 tahun 2012. Undang-Undang Pangan 2012. Jakarta: Sinar Grafika

Wijaya, Desi. 2011. Waspada Zat Adatif dalam Makanan. Jogjakarta: Buku Biru