

BAB V

PENUTUP

5.1 Simpulan

Proses tahapan-tahapan pengujian histamin pada ikan tongkol adalah dimulai dari homogenisasi contoh, proses ekstraksi histamin, pemurnian dalam kolom resin, pembacaan ke alat spectrofluorometri dan perhitungan dengan menggunakan rumus konsentrasi histamin yaitu nilai konsentrasi dalam satuan $\mu\text{g}/\text{mg}$ dikali dengan volume akhir dalam mililiter, dikali faktor pengenceran dan dibagi dengan berat sampel.

5.2 Saran

Perlu adanya upaya pengujian ikan tongkol yang ada di daerah Gorontalo agar masyarakat konsumen dapat mengetahui apakah ikan tongkol tersebut masih layak dikonsumsi sesuai dengan batasan jumlah kandungan histamin yang direkomendasikan.

Perlu adanya kerjasama yang konstruktif pada masing-masing instansi yang terkait seperti Departemen Kesehatan, Balai Pengawasan Obat dan Makanan, Departemen Perindustrian dan Perdagangan, Dinas Perikanan dan Kelautan Propinsi serta Kabupaten/Kota, LPPMHP Gorontalo serta masyarakat sebagai konsumen produk didalam proses pengawasan keamanan terhadap produk perikanan dan olahannya.