

## **BAB 5**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

1. Berdasarkan beberapa penelitian masih ditemukan kandungan Rhodamin B dalam saus jajanan yang beredar dimasyarakat baik dengan uji KLT ataupun spektrofotometri UV-Vis.
2. Berdasarkan studi literatur kadar Rhodamin B yang diperoleh 7 sampel yang mengandung Rhodamin B berkisar dari 2,735 sampai 5,618  $\mu\text{g/mL}$ .
3. Parameter validasi yang didapatkan pada penelitian tersebut yaitu nilai  $r$  yang diperoleh adalah 0,99997 - 0,9996, hasil  $LoD$  dari kedua penelitian adalah 0,0928  $\mu\text{g/mL}$  - 0,1121  $\mu\text{g/mL}$ ,  $LoQ$  yang diperoleh adalah 0,3737  $\mu\text{g/mL}$  - 0,3094  $\mu\text{g/mL}$ , %perolehan kembali yang diperoleh sebesar 99,45% - 82,68%, sedangkan hasil %RSD yang diperoleh sebesar 0,9026% dan nilai CV sebesar 1,7507. Hasil dari parameter validasi yang didapatkan pada penelitian tersebut menunjukkan bahwa metode spektrofotometri UV-Vis memiliki hasil linearitas, akurat, presisi,  $LoD$  dan  $LoQ$  yang baik dan memiliki sensitifitas yang tinggi.

#### **5.2 Saran**

1. Bagi peneliti selanjutnya diharapkan melakukan eksperimen lebih lanjut terhadap saus tomat yang mengandung Rhodamin B pada jajanan yang beredar dimasyarakat dan penelitian yang menggunakan metode lain untuk menganalisis Rhodamin B sebagai alternatif metode selain menggunakan KLT dan spektrofotometri UV-Vis.
2. Bagi peneliti selanjutnya diharapkan meneliti jenis makanan lain yang kemungkinan mengandung Rhodamin B seperti kerupuk, terasi dan lain sebagainya.