

BAB 5

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

1. Parameter validasi yang didapatkan dari beberapa penelitian adalah akurasi sebesar 41,28% - 103,062%, Presisi sebesar 0,853% - 1,5%, Linearitas sebesar 0,997 - 0,9991, LOD sebesar 0,47 ppm - 3,724 ppm, dan LOQ sebesar 1,58 ppm – 12,414 ppm. Hasil dari parameter tersebut menunjukkan jika metode Spektrofotometri UV-Vis telah memenuhi syarat uji sehingga dapat digunakan untuk menganalisis Sakarin atau Siklamat pada produk pangan.
2. Penelitian pada 5 macam produk pangan yang berbeda dengan menganalisis kadar Siklamat didapatkan hasil dengan kisaran 0,0007 g/kg – 0,21875 g/kg yang artinya produk masih aman dikonsumsi karena kadar Siklamat dalam sampel dibawah kadar maksimum yang telah ditetapkan oleh Departemen Kesehatan Republik Indonesia yaitu 3 g/kg bahan.

5.2 Saran

1. Bagi Peneliti
Untuk peneliti selanjutnya agar bisa melakukan penelitian dengan pemanis sintetik jenis lain secara eksperimental dilaboratorium.
2. Bagi Instansi Kesehatan
Untuk BPOM agar lebih meningkatkan pengawasan kepada para produsen pangan sehingga produk yang beredar di Indonesia tidak menimbulkan bahaya untuk kesehatan masyarakat.
3. Bagi Instansi Pendidikan
Untuk Universitas agar lebih memperbanyak referensi dan kepustakaan supaya mempermudah mahasiswa dalam mencari bahan pembelajaran yang dibutuhkan.
4. Bagi Masyarakat
Untuk masyarakat agar lebih berhati-hati dan selektif dalam memilih makanan atau minuman yang akan dikonsumsi serta mengetahui bahaya yang ditimbulkan oleh produk pangan tersebut.