

## **BAB 5**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

- 5.1.1 Berdasarkan hasil studi literatur bahwa hasil dari Parameter tersebut menunjukkan jika metode Spektrofotometri UV-Vis telah memenuhi syarat uji dengan nilai akurasi sebesar 91 % - 98,55 %, Presisi sebesar 0,566 % - 1,59 %, Linearitas sebesar 0,991 – 0,999, LOD sebesar 0,07 ppm – 0,182 ppm, dan LOQ sebesar 0,07 ppm – 0,608 ppm. Sehingga hal ini dapat digunakan untuk menganalisis kadar nitrit.
- 5.1.2 Berdasarkan hasil studi literatur kadar nitrit tertinggi yang terkandung dalam olahan daging dari Permenkes sebesar 205,105 mg/kg- 211,295 mg/kg, dan BPOM 82,38 mg/kg.
- 5.1.3 Berdasarkan hasil studi literatur kadar nitrit yang terkandung dalam olahan daging masih ada beberapa yang melebihi batas maksimum dari Permenkes dan BPOM.

#### **5.2 Saran**

- 5.2.1 Bagi peneliti  
Untuk peneliti selanjutnya dapat melakukan penelitian secara eksperimental.
- 5.2.2 Bagi instansi Kesehatan  
Diharapkan dapat melakukan monitoring secara berkala terhadap kandungan BTP dalam bahan pangan, terutama nitrit pada olahan Daging yang telah beredar luas dimasyarakat.
- 5.2.3 Bagi universitas  
Agar lebih memperbanyak referensi supaya memepmudah mahasiswa dalam mencari bahan pembelajaran yang dibutuhkan.
- 5.2.4 Bagi masyarakat  
Agar lebih berhati-hati dan selektif dalam memilih makanan yang akan dikonsumsi serta tau bahaya yang ditimbulkan.