

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Hasil penelitian uji kualitatif kandungan Natrium Benzoat pada saus olahan dengan metode uji reaksi warna menunjukkan 5 sampel yang diuji memiliki endapan jingga kekuningan yang direaksikan dengan FeCl_3 menunjukkan positif mengandung pengawet benzoat.
2. Parameter validasi yang digunakan adalah lineritas, LoD, LoQ, presisi dan akurasi. Lineritas menunjukkan nilai r 0,9970, LoD dengan nilai 8,49, LoQ dengan nilai 28,30, uji presisi dengan nilai RSD sebesar 1,532 %, dan uji akurasi dengan nilai %*recovery* sebesar 103,596%. Pada semua parameter validasi yang digunakan sudah memenuhi persyaratan.
3. Hasil uji kuantitatif kandungan kadar Natrium Benzoat dengan metode spektrofotometer UV-Vis. Kadar Natrium Benzoat pada 5 sampel saus olahan yang diuji adalah semua sampel memiliki kadar diatas 1 g/kg yaitu batas standar yang telah ditetapkan oleh Permenkes RI No: 722/MEN.KES/PER/IX/88 tentang bahan pangan. Kadar sampel A (3,24) g/kg, sampel B (2,37) g/kg, sampel C (5,64) g/kg, sampel D (2,19) g/kg, dan sampel E (6,20) g/kg.

5.2 Saran

1. Diperlukan penelitian lebih lanjut tentang penggunaan bahan tambahan lain pada saus yang beredar di sekitar sekolah lain daerah Pelaihari.
2. Bagi masyarakat agar tidak terlalu sering mengkonsumsi saus olahan yang diajakan karena akan berdampak pada kesehatan.