

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diperoleh dalam penelitian ini adalah :

1. Optimisasi serta penentuan kadar formaldehida dalam sampel makanan dilakukan dengan metode spektrofotometri untuk penentuan formaldehida dalam sampel ikan asin dan tahu diperoleh kondisi optimum yaitu waktu kerja optimum 15 menit, pH larutan buffer optimum adalah pH 3, panjang gelombang maksimum 563,58 nm, serta kurva kalibrasi diperoleh persamaan regresi linier $y = 0,1170 x + 0,0912$, dengan harga $R^2 = 0,9954$. Sampel makanan yang memiliki kadar formaldehida tertinggi adalah ikan asin kepala batu yaitu berada pada 74,74 ppm sementara kandungan formaldehida terendah yaitu pada Tahu Medan Sentosa berada pada 0.08 ppm.
2. Dari hasil pengukuran terhadap zat-zat pengganggu, semua zat pengganggu memberikan pengaruh terhadap pengukuran formaldehida dalam analisis berupa pergeseran panjang gelombang dan absorbansinya. Asam askorbat (vitamin C) memberikan pengaruh paling besar dalam analisis yakni 0,12 A pada panjang gelombang maksimum 280,09 nm
3. Penentuan formaldehida secara sensor kimia dengan metode spektrofotometri sangat sensitif dan akurat dengan linieritas pengukuran (0,2-10 ppm) formaldehida.

5.2. Saran

Dari hasil penelitian ini diajukan saran sebagai berikut:

1. Perlu dilakukan penelitian lanjut dengan penggunaan potensiometri untuk penentuan formaldehida dalam makanan.
2. Perlu dilakukan penentuan formaldehida pada berbagai jenis ikan asin dan tahu lainnya.