

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dalam penelitian ini adalah :

1. Dengan metode spektrofotometri dalam penentuan natrium nitrit dalam sampel daging diperoleh kondisi optimum analisa yaitu, pH larutan buffer optimum adalah pH 3, panjang gelombang maksimum adalah 544,8 nm, linearitas pengukuran 0,1–15 ppm nitrit standar, serta dari kurva kalibrasi diperoleh persamaan linear $y = 0,1156x + 0,1411$ dan $R^2 = 0,9987$.
2. Zat interferen NaCl dan asam askorbat tidak memberikan pengaruh besar terhadap pergeseran panjang gelombang maksimum natrium nitrit standar.
3. Seluruh sampel yang dianalisis positif mengandung pengawet natrium nitrit, akan tetapi kadarnya tidak melebihi ambang batas yang telah ditetapkan oleh pemerintah yakni sebesar 125 ppm untuk daging awetan dan 50 ppm kornet kalengan.

5.2. Saran

Dari hasil penelitian ini diajukan saran sebagai berikut :

1. Untuk analisa yang lebih akurat, perlu pemakaian pipet mikro yang lebih teliti.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan pengembangan sensor kimia untuk penentuan natrium nitrit dalam makanan.
3. Perlu dilakukan optimisasi dengan parameter yang lebih banyak.
4. Perlu dilakukan penentuan pengawet nitrit pada sampel yang lebih banyak lagi.
5. Perlu dilakukan optimisasi dengan menggunakan pelarut pH basa.