

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 2 dengan menggunakan larutan H_2SO_4 0,01 M, panjang gelombang maksimum adalah 545,00 nm, linearitas pengukuran 0,1–0,8 ppm nitrit standar, serta dari kurva kalibrasi diperoleh persamaan linear $y = 0,270x + 0,006$ dan $R^2 = 0,903$.
2. Dalam pengembangan sensor kimia dengan deteksi spektrofotometri, nitrit dalam suasana asam menghasilkan kestabilan warna yang baik, panjang gelombang maksimum yang tinggi, dan linearitas yang dihasilkan baik.
3. Dalam pengembangan sensor kimia dengan deteksi spektrofotometri, nitrit dalam suasana basa menghasilkan kestabilan warna yang kurang baik, panjang gelombang maksimum rendah, dan linearitas kurang baik.
4. Seluruh sampel yang dianalisis positif mengandung pengawet natrium nitrit, akan tetapi kadarnya tidak melebihi ambang batas yang telah ditetapkan oleh pemerintah yakni sebesar 125 mg/Kg untuk daging awetan dan 50mg/Kg untuk 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.