

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan analisis kandungan natrium benzoat yang dilakukan terhadap lima sampel saus tomat dan saus cabai dapat disimpulkan :

1. Analisis kualitatif dengan uji FeCl_3 terhadap lima saus tomat dan saus cabai, seluruhnya menghasilkan endapan coklat yang menunjukkan adanya natrium benzoat setiap sampel.
2. Analisis kuantitatif kandungan natrium benzoat dari lima sampel saus tomat yang diperiksa ada sebanyak empat sampel yang kandungan natrium benzoatnya memenuhi syarat Permenkes No. 722/Menkes/Per/IX/1988 dan SNI 01-354-1994 yaitu merk A ($667,05 \pm 1,08$ mg/kg), merk B ($584,41 \pm 1,48$ mg/kg), merk C ($431,05 \pm 2,93$ mg/kg), merk E ($459,42 \pm 0,81$ mg/kg), Sedangkan saus merk D ($1009,83 \pm 3,49$ mg/kg), tidak memenuhi syarat No. 722/ Menkes/Per/IX/1988 dan SNI 01-354-1994 tentang penggunaan tambahan bahan pangan.
3. Analisis kuantitatif natrium benzoat dari lima sampel saus cabai yang diperiksa seluruhnya memenuhi Permenkes No. 722/Menkes/Per/IX/1988 dan SNI 01-354-1994 (merk F ($610 \pm 1,59$ mg/kg), merk G ($638,60 \pm 1,01$ mg/kg), merk H ($193,81 \pm 0,81$ mg/kg), merk I ($508,42 \pm 0,98$ mg/kg), merk J ($754,71 \pm 0,55$ mg/kg)).

5.2. Saran

1. Kepada Lembaga yang mengawasi tentang makanan agar mengadakan pemantauan, pengawasan dan pembinaan terhadap pemakaian natrium benzoat pada saus mengingat masih ada produsen saus yang kadar natrium benzoatnya tidak memenuhi syarat Permenkes No. 722/Menkes/Per/IX/1988 dan SNI 01-354-1994.

2. Bagi konsumen sebaiknya lebih hati-hati dalam pemakaian saus, baik saus tomat dan saus cabai karena pemakai natrium benzoat melebihi ambang batas akan mengalami akumulasi di dalam tubuh.
3. Perlu dilakukan penelitian lanjutan, tentang analisis natrium benzoat pada olahan makanan lainnya seperti selai, kecap, dan minuman ringan berkemasan plastik.
4. Perlu dilakukan penelitian lanjutan, tentang analisis terhadap penggunaan pewarna sintetis pada saus tomat dan saus cabai.

