

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 olahan diperoleh kondisi optimum analisa yaitu waktu kerja optimum 10 menit, pH larutan buffer optimum adalah pH 2, panjang gelombang maksimum adalah 542,75 nm, linearitas pengukuran 0,1 – 8,0 µg/mL nitrit, serta dari kurva kalibrasi diperoleh persamaan regresi linear $y = 0,4520x + 0,1974$ dengan harga $R^2 = 0,9826$.
2. Dari hasil pengukuran terhadap zat-zat pengganggu, semua zat pengganggu memberikan pengaruh terhadap pengukuran nitrit dalam analisa berupa pergeseran panjang gelombang dan absorbansinya. Asam askorbat (vitamin C) memberikan pengaruh lebih besar dalam analisis yakni 0,72A pada panjang gelombang maksimum 546.55 nm.
3. Dari hasil pengukuran spektrofotometri kadar natrium nitrit yang terdapat dalam sampel masih memenuhi syarat yakni maksimal 125 mg/kg. Kadar natrium nitrit tertinggi terdapat pada sosis C sebesar 101.26 ppm dan kadar nitrit terendah terdapat pada daging burger I yakni 2.43 ppm, sedangkan pada sosis A dan bakso tidak terdapat pengawet natrium nitrit.

5.2. Saran

Dari hasil penelitian ini diajukan saran sebagai berikut :

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan pengembangan sensor kimia untuk penentuan natrium nitrit di dalam daging olahan.
2. Perlu dilakukan penentuan pengawet natrium nitrit pada berbagai jenis daging olahan lainnya.