BAB V
KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dalam penelitian ini adalah :

1. Dengan metode spektrofotometri dalam penentuan nitrit dengan menggunakan nitrit standar diperoleh kondisi optimum analisa yaitu, pH larutan buffer optimum adalah buffer 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 yang dianalisis memberikan pengaruh terhadap pergeseran panjang gelombang maksimum natrium nitrit standar.
3. Keseluruhan sampel yang dianalisis positif mengandung pengawet nitrit, akan tetapi tidak melebihi ambang batas yang telah ditetapkan oleh pemerintah. kadar nitrit 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 nitrit dalam makanan.
3. Perlu dilakukan optimisasi dengan parameter yang lebih banyak.
4. Perlu dilakukan penentuan pengawet nitrit pada berbagai sampel makanan.