

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diperoleh dalam penelitian ini adalah :

1. Dari hasil Optimasi yang dilakukan, diperoleh metode spektrofotometri dalam penentuan kadar formalin dalam makanan, dengan menggunakan pelarut H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> pada pH Optimum pH 3, panjang gelombang maksimum 568.54 nm, serta linearitas pengukuran 1-10 ppm dan diperoleh persamaan regresi linear dari kurva kalibrasi dengan nilai  $y = 0.182x + 0.067$  dengan harga  $R^2 = 0.998$ .
2. Dari hasil linearitas terbaik diperoleh linearitas terbaik untuk 1, 3, 5, 8 dan 10 ppm adalah menggunakan pelarut H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> pada pH 3 dengan waktu kerja Optimum selama 15 menit.
3. Dari hasil pengukuran spektrofotometri kadar formaldehida yang terdapat dalam sampel tidak memenuhi syarat karena tidak seharusnya ada formaldehida dalam sampel makanan sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan (MenKes) Nomor 1168/MenKes/PER/X/1999.
4. Dari hasil pengukuran secara Spektrofotometri, diperoleh kadar formalin tertinggi terdapat pada sampel N dengan kadar formalin 105,38 mg/kg, dengan kadar formalin terendah yaitu dengan sampel C dengan kadar 12,00 mg/kg.

#### 5.2 Saran

Dari hasil penelitian ini diajukan saran sebagai berikut:

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mendapatkan instrumen analisis formalin dalam makanan yang lebih akurat, ekonomis, cepat dan tepat.
2. Perlu dilakukan penentuan formaldehida pada lebih banyak lagi sampel makanan maupun minuman yang beredar di pasaran.