

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diperoleh dalam skripsi ini adalah :

1. Dari hasil Optimasi yang dilakukan, diperoleh metode spektrofotometri dalam penentuan kadar formalin dalam makanan, dengan menggunakan pelarut H₂SO₄ pada pH Optimum pH 3, panjang gelombang maksimum 568.54 nm, serta linearitas pengukuran 1-15 ppm dan diperoleh persamaan regresi linear dari kurva kalibrasi dengan nilai $y = 0.209x + 0.060$ dengan harga $R^2 = 0.991$.
2. Dari hasil pengukuran secara Spektrofotometri, diperoleh kadar formalin tertinggi terdapat pada sampel N dengan kadar formalin 0.0951 mg/g, dengan kadar formalin terendah yaitu dengan sampel C dengan kadar 0.0143 mg/g.
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.

5.2 Saran

Dari hasil skripsi 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 penelitian lanjut menuju ke pembuatan alat sensor kimia.
3. Perlu dilakukan penentuan formaldehida pada lebih banyak lagi sampel makanan maupun minuman yang beredar di pasaran dan membandingkan kadar formalin yang diperoleh dalam penelitian dengan kadar formalin yang sesungguhnya.