

## BAB V

### PENUTUP

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan atas studi literatur yang telah dilakukan pada lima buah artikel tentang Analisis zat pemanis sakarin pada sampel makanan dan minuman dengan menggunakan metode spektrofotometri UV-Vis maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Semua produk makanan dan minuman dalam Sampel cola, sari buah markisa dan eskrim pada artikel 1,2, 4 dan5 mengandung zat pemanis buatan sakarin, sedangkan pada sampel minuman teh kemasan pada artikel 3 tidak mengandung sakarin.
2. Kadar sakarin yang terkandung dalam produk sampel produk makanan dan minuman berkisar antara 20.00 – 66.67  $\mu\text{g/ml}$  untuk sampel cola artikel pertama, 629.59 – 4829.00 mg/kg untuk sampel sari buah markisa pada artikel kedua, 22.00 – 72.00 mg/kg untuk sampel es krim pada artikel keempat dan 32.0 – 69.0 mg/kg untuk sampel es krim pada artikel kelima.
3. Perbandingan hasil konsentrasi sakarin pada artikel dengan persyaratan SNI 01-6993-2004 Tentang Bahan Tambahan Pangan Pemanis Buatan Dalam Produk Pangan hasil artikel pertama tidak dilakukan perbandingan hasil, artikel kedua melebihi batas maksimum penggunaan zat pemanis sakarin, pada artikel keempat dan kelima tidak melebihi batas maksimum penggunaan dan memenuhi persyaratan tersebut.

## 5.2 Saran

1. Masih ditemukan banyak produk makanan dan minuman yang menggunakan sakarin sebagai zat pemanis tambahan maka perlu dilakukannya pemberian edukasi mengenai zat pemanis sakarin dan batas maksimum penggunaannya, serta masyarakat harus berhati-hati dalam memilih produk makanan dan minuman yang akan dikonsumsi.
2. Perlu dilakukan analisis sakarin terhadap produk makanan dan minuman lain diberbagai wilayah.

