

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Sampel saus cabai / saus sambal dan saus tomat yang di analisis dari berbagai pasar terbukti mengandung bahan pengawet natrium benzoat yang diketahui dari analisis secara kualitatif dengan larutan FeCl_3 dan analisis kuantitatif menggunakan spektrofotometri UV-Vis dan HPLC (*High Performance Liquid Chromatography*).
2. Kadar natrium benzoat pada saus cabai / saus sambal dan saus tomat dari berbagai pasar di dapatkan kadar terbesar yaitu sampel saus sambal pada artikel ketiga dengan kadar 1,3452 g/kg dan kadar terkecil yaitu saus cabai pada artikel pertama dengan kadar 0,142 g/kg menggunakan metode analisis spektrofotometri Uv-Vis. Kadar terbesar yaitu sampel saus tomat pada artikel kelima 1,114 g/kg dan kadar terkecil yaitu sampel saus tomat pada artikel kelima dengan kadar 0,054 g/kg menggunakan metode analisis HPLC (*High Performance Liquid Chromatography*).
3. Pada artikel ketiga terdapat 5 sampel saus cabai dengan kadar 1,255 g/kg, 1,071 g/kg, 1,345 g/kg, 1,0748 g/kg, 1,026 g/kg dan pada artikel kelima terdapat satu sampel saus tomat dengan kadar 1114,34 mg/kg yang melebihi batas maksimal penggunaan natrium benzoate yang ditetapkan BPOM.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian pada produk pangan lain yang memiliki kemungkinan mengandung natrium benzoat.