

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

1. Terdapat 5 jenis produk olahan daging yaitu : produk olahan daging burger, produk olahan daging asap, produk olahan daging kornet, produk olahan daging ayam krispi, produk olahan daging sosis, dengan jumlah 48 sampel.
2. Berdasarkan 5 artikel pada analisis kualitatif, hanya 3 artikel yang melakukan analisis kualitatif menggunakan pereaksi *Griess Saltzman* (artikel 1, artikel 2 dan artikel 3), dengan jumlah 27 sampel, berjumlah 7 sampel menunjukkan hasil negatif dan 20 sampel menunjukkan hasil positif adanya kandungan nitrit dalam produk olahan daging dengan perubahan warna merah keunguan.
3. Berdasarkan 5 jurnal pada analisis kuantitatif, berjumlah 41 sampel dibandingkan hasil dengan standar BPOM RI No. 36 Tahun 2013 sebesar 30 mg/kg, 18 sampel yang diketahui memenuhi syarat penggunaan nitrit dengan *range* 32,836 mg/kg – 231,362 mg/kg, sampel 23 sampel tidak memenuhi syarat penggunaan nitrit dengan *range* 32,83 mg/kg - 231,362 mg/kg.

## **B. Saran**

1. Kadar nitrit dalam produk olahan daging menggunakan standar yang sama sehingga bisa dibandingkan kadar nitrit dalam sampel produk olahan daging, misalnya menggunakan salah satu standar yaitu BPOM RI atau PerMenKes.
2. Sebaiknya setiap penelitian analisis kadar nitrit dalam olahan daging dimulai dari pengujian secara kualitatif.