

## **BAB V**

### **KESIMPULAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan analisis yang telah dilakukan pada 5 artikel dapat disimpulkan bahwa:

1. Kadar Natrium Benzoat pada artikel 1 adalah sampel kemasan sambel dengan kode (A) 157,767 mg/kg, sampel saus dengan kode (B) 182.80 mg/kg. pada artikel 2 rentang sampel saus dan sambel 0775,8 g/kg -1345,2 g/kg. pada artikel 3 rentang sampel cabe merah giling 1690,2 – 6431,8 mg/kg. pada artikel 4 rentang sampel 34.7 mg/kg – 639.9 mg/kg. artikel 5 rentang sampel pada metode UV 57.0 -750.0 mg/kg. rentang sampel pada metode KCKT 11.6 mg/kg – 395.0 mg/kg.
2. Dari kelima artikel terdapat 10 sampel produk makanan yang melebihi ambang batas maksimum yang ditetapkan Peraturan Kepala BPOM RI No. 36 Tahun 2013.

#### **B. Saran**

1. Untuk masyarakat diharapkan lebih selektif dalam memilih produk yang beredar di pasaran dan melakukan pengolahan saus dan sambal yang baik untuk menurunkan cemaran kadar Natrium Benzoat dalam produk makanan.
2. Untuk peneliti selanjutnya, perlu dilakukan penelitian laboratorium tentang analisis benzoat secara lengkap, baik analisis kualitatif, Kuantitatif beserta validasi metode analisis yang digunakan.