

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian “Analisis Kadar Benzoat Dalam Saus Tomat dan Saus Cabe dalam Sachet” dapat disimpulkan:

1. Kadar natrium benzoat yang terkandung dalam saus tomat sachet yang tertinggi adalah  $6,09 \times 10^{-2} \pm 1,2 \times 10^{-2}$  % dan yang terendah adalah  $4,44 \times 10^{-2} \pm 9,4 \times 10^{-3}$  %, pada saus cabe sachet yang tertinggi adalah  $5,06 \times 10^{-2} \pm 8,9 \times 10^{-3}$  % dan yang terendah adalah  $3,66 \times 10^{-2} \pm 4,2 \times 10^{-3}$  %.
2. Saus tomat sachet dan saus cabe sachet yang diteliti memiliki kadar natrium benzoat yang tidak melampaui ambang batas atau memenuhi syarat menurut Peraturan Kepala BPOM RI Nomor 11 tahun 2019.

#### **B. Saran**

Berdasarkan kesimpulan-kesimpulan yang dikemukakan diatas, berikut beberapa saran :

1. Diharapkan masyarakat dapat bijaksana agar tidak berlebihan dalam mengkonsumsi saus tomat dan saus cabe dikarenakan mengandung pengawet natrium benzoat.
2. Diharapkan bagi BPOM untuk tetap melakukan pengawasan untuk pengendalian kualitas saus tomat dan saus cabe agar saus yang beredar layak dikonsumsi.