

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Metode analisis kualitatif tartrazin pada selai nanas sebanyak 5 sampel dengan metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT) yang dilakukan di Laboratorium kimia ITSK dr. Soepraoen menunjukkan terdapat 2 sampel yang positif mengandung tartrazin yaitu ; sampel B, sampel C, ditandai dengan nilai Rf yang sama dengan nilai Rf tartrazin.
2. Metode analisis kuantitatif tartrazin pada selai nanas sebanyak 5 sampel dengan metode spektrofotometri UV-Vis menunjukkan bahwa tidak ada sampel yang melebihi batas maksimum yang telah ditetapkan oleh BPOM. Kadar yang di dapatkan yaitu sampel B = 192,74 ppm, sampel C = 218,486 ppm, dan sampel E 176,864 ppm.

5.2 Saran

1. Bagi peneliti selanjutnya agar melakukan penelitian menggunakan metode lainnya yang lebih sensitif terhadap tartrazin, sehingga hasil yang didapatkan lebih akurat dan dapat melakukan penelitian lebih baik lagi dengan sampel yang lebih banyak dan cakupan populasi yang lebih luas.
2. Bagi pembaca agar lebih berhati-hati dalam mengkonsumsi selai yang tidak memiliki label komposisi yang jelas dan tidak memiliki ijin edar dari BPOM.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, A., Marsulina, I., & Ashar, T. (2013). Analisis Pewarna Buatan Pada Selai Roti Yang Bermerek Dan Tidak Bermerek Yang Beredar Di Kota Medan Tahun 2017. *Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara*, 8(9), 1–8.
- Avicena Sakula Marsanti, S. M. (2018). *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan*. Sidoarjo: Uwais Inspirasi Indonesia
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM).Peraturan Kepala Badan POM Republik Indonesia No. 37 tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pewarna.Jakarta : Direktorat SPKP, Deputi III, Badan Pengawasan Obat dan Makanan; 2013
- BPOM RI. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Pangan.
- [Departemen Kesehatan Republik Indonesi]. 1985. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Tentang Zat Pewarna Tertentu Yang Dinyatakan Berbahaya. Jakarta
- Ekstremitas, O., Pada, B., Pasca, L., Febriyani, R., & Fijianto, D. (2021). *Prosiding Seminar Nasional Kesehatan 2021 Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Penerapan Latihan Rom Aktif Terhadap Kekuatan Prosiding Seminar Nasional Kesehatan 2021 Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Muhammadiyah Pekajangan*. 1936–1943.

Fachruddin, L. (1997). *Membuat Aneka Selai*. Kanisius, Yogyakarta.

Food and Drug Administration (FDA). 2005. *Employee Health and Personal Hygiene Handbook*

Gandjar, Ibnu Gholib dan Abdul Rohman. 2015. *Kimia Farmasi Analisis*. Edisi 9. Yogyakarta: Pustaka Pelajar. Halaman: 240 dan 366.

Hernaningsih, M., Jayadi, L., Kesehatan, P., Kesehatan, K., & Siklamat, N.

(2021). *Sirup yang Beredar Di pasar Besar Malang Secara Kuantitatif menggunakan Metode Spektrofotometri UV-VIS Analysis Of Cyclamate Artificial Sweetener Content in Syrup circulating in the big market of Malang Quantitatively using UV-VIS Spectrophotometry Method 3*

International Conference on Harmonization (ICH). 2005. Validation of Analytical Procedure : Text and Methodology Q2 (RI). Geneva International Conference on Harmonization

Jayanti, R., Aprilia, H., dan Lukmayani, Y., 2015. *Analisis Bahan Kimia Obat (BKO) Glibenklamid Dalam Sediaan Jamu Diabetes Yang Beredar Dipasaran. Prosiding Penelitian SPeSIA 2015. Surabaya: Prodi Farmasi FMIPA Unisba, hh 649-653*

Karunia, F. B. (2013). *Kajian Penggunaan Zat Adiktif Makanan (Pemanis Dan Pewarna) Pada Kudapan Bahan Pangan Lokal Di Pasar Kota Semarang. Food Science and Culinary Education Journal, 2(2), 72–78. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/fsce>*

Menkes RI. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: Kemenkes RI;2012.

Mulja, M., dan Suharman, 1995, Analisis Instrumental, Cetakan I, 26-32, Airlangga University Press, Surabaya.

Nur Hidayat, E. A. (2006). *Membuat Pewarna Alami*. Surabaya: Trubus Agrisarana .

Pemerintah Indonesia. 2012. Undang- Undang No. 18 Tahun 2012 Yang Mengatur Tentang Pangan. Lembaran Negara RI Tahun 2012, No. 18. Sekretariat Negara. Jakarta.

Peraturan Menteri Kesehatan No.722/MENKES/PER/IX/88 dalam Wisnu Cahyadi, Analisis dan aspek kesehatan bahan tambahan pangan, Bumi Aksara; 2008

Peraturan BPOM No 14 Tahun 2021. (2021). Badan pengawas obat dan makanan republik indonesia. *Bpom Ri*, 11, 1–16.

Rohman, 2009, Kromatografi Untuk Analisis Obat, Graha Ilmu, Yogyakarta, pp.45, 47, 53, 217.

Saparinto, Cahyo dan Diana hidayati. 2006. Bahan Tambahan Pangan. Yogyakarta: Kanisius.

Syah D, Utama S, Mahrus Z (2005). Manfaat dan bahaya bahan tambahan pangan, Bogor: Himpunan Alumni Fakultas Teknologi Pertanian Bogor.

Suhartati, T. (2017). *Dasar-Dasar Spektrofotometri Uv-Vis dan Spektrometri Massa untuk penentuan struktur senyawa organik*. AURA

CV. Anugrah Utama Raharja.

Wulandari, Y. (2021). Penetapan Kadar Pewarna Tartrazin Pada Mie Instan Dengan Metode Spektrofotometri Uv–Vis. *Jurnal Analis Farmasi*, 6(1), 44–49. <https://doi.org/10.33024/jaf.v6i1.5489>

Wulandari, L. (2011). Kromatografi Lapis Tipis.

Yanlinastuti, & Fatimah, S. (2016). Pengaruh konsentrasi pelarut untuk menentukan kadar zirkonium dalam paduan U-Zr dengan menggunakan metode spektrofotometri UV-VIS *PIN Pengelolaan Instalasi Nuklir*, 9(17), 22–33.

Yenrina, R., N. Hamzah, dan R. Zilvia. 2009. Mutu Selai Lembaran Campuran Nenas (*Ananas comusus*) dengan Jonjot Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Pendidikan dan Keluarga*. 1(2):33-42.

Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

