

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 1.1 Kesimpulan

1. Berdasarkan uji kualitatif dari 6 Sampel madu yang di dapat dari kecamatan Lawang, hasil dari uji pengendapan adalah 3 sampel yang positif (+) ada endapan putihnya yaitu sampel D (Lanceng alas) E (Randu) dan sampel F (Rahayu),
2. Berdasarkan uji kuantitatif menggunakan spektrometri uv-vis hasilnya adalah sampel A (Kelanceng), B (Tawon) dan sampel C (Bunga Lanceng) Hasilnya tidak ada atau tidak bisa di baca untuk sampel D (Lanceng alas) sebanyak 4,49%, sampel E (Randu) sebanyak 1,375% dan sampel F(Rahayu) sebanyak 1,54 %, ketiga sampel tersebut tidak lebih dari batas maksimum pemanis Buatan menurut BPOM (2014) yaitu 0 - 11%.

#### 1.2 Saran

1. Disarankan kepada penelitian selanjutnya menggunakan madu yang tidak ada label dan belum ada BPOM nya.
2. Peneletian ini perlu disempurnakan dan perlu di teliti lagi untuk mengidentifikasi natrium siklambat pada beberapa madu yang lainnya, sehingga akan mengetahui baik atau tidaknya dikonsumsi.

3. Perlu adanya metode penelitian lebih lanjut sebagai memkasimalkan untuk uji kualittaif dan kuantitatif atau menggunakan metode yang lainnya.



## DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, A. dan Aidil, M. (2021) 'Identifikasi Kualitatif dan Kuantitatif Natrium Siklamat Pada Nagasari Bireuen secara Gravimetri', *Aidil Jurnal Sains & Kesehatan Darussalam*, 1(1), pp. 24–28.
- BPOM (2014) 'Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2014 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pemanis', *Farmakovigilans*, 53, pp. 1689–1699.
- BPOM RI (2019) 'Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 Tentang Label Pangan Olahan', *Badan Pengawas Obat dan Makanan*, 53, pp. 1689–1699.
- Dian Kresnadipayana, Dwi Lestar, (2017) Penentuan kadar boraks pada kurma (*Phoenix dactylifera*) dengan metode spektrofotometri UV-VIS
- Devitria, R. dan Sepriyani, H. (2018) 'Identifikasi Natrium Siklamat Pada Minuman Sirup Yang Dijual Dilima SD Kecamatan Sukajadi Di Pekanbaru', *Jurnal Analis Kesehatan Klinikal Sains*, 6(1), pp. 1–7.
- Ermawati, D. dan Utami, R. (2014) 'Pengaruh ekstrak jeruk nipis ( *Citrus aurantifolia* ) terhadap residu nitrit daging curing selama proses curing Effect of lime extract ( *Citrus aurantifolia* ) on curing meat nitrite residues during curing process', *Jurnal Biofarmasi*, 12(1), pp. 18–26. doi: 10.13057/biofar/f120103.

- Firman Jaya, SPt., M. (2017) *Lebah madu*. Edited by Tim UB Press.  
jl.Veteran malang.
- Febriani Andriani, (2020). Pengujian bahan hasil peraturan secara prganoleptis
- Jamil, A., Sabilu, Y. dan Munandar, S. (2017) 'Gambaran Pengetahuan, Sikap, Tindakan Dan Identifikasi Kandungan Pemanis Buatan Siklamat Pada Pedagang Jajanan Es Di Kecamatan Kadia Kota Kendari Tahun 2017', *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat Unsyiah*, 2(6), p. 198195. doi: 10.37887/jimkesmas.
- Lidyawati. (2020) '*Analisis natrium siklamat dalam tebu (Saccharum officinarum, L) secara spektrofotometri*', *Journal of Pharmaceutical and Health Research*, 1(3), pp. 62–66.
- Lestari. D. (2011). Analisis Adanya Kandungan Pemanis Buatan (Sakarín dan Siklamat) pada Jamu Gendong Di Pasar Gubug Grobogan. Skripsi. Fakultas Tarbiyah, Institut Agama Islam Negeri Walisongo. Semarang.
- Maritha Hernaningsih, Lukky Jayadi,(2021) Analisis pemanis Natrium Siklmat pada sirup yang beredar di pasar besar malang secara Kuanitatif menggunakan metode Spektrometri UV-VIS.
- Musiam, S., Hamidah, M., dan Kumalasari, E. (2016). Penetapan Kadar Siklamat dalam Sirup Merah Yang Di Jual Di Banjarmasin

Utara. *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*. Volime 1. No. 1

R.A.Day, J. dan A.L.Underwood (1986) *Analisis Kimia Kuantitatif*. kelima.

Edited by V. Siagian dan P. Silalahi. Penerbit Erlangga.

Rahmawati, S., Nurhartadi, E. dan Ishartani, D. (2014) 'Karakteristik

Fisiko-Kimia Dan Sensori Velva Pepaya (*Carica papaya L.*)

Dengan pemanis madu', *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*,

7(2). doi: 10.20961/jthp.v0i0.13006.

Rasyid, R., Yohana, M. dan Mahyuddin (2011) 'Analisis pemanis sintesis

natrium sakarin dan natrium siklamat dalam teh kemasan',

*Jurnal Farmasi Higea*, 3(1), pp. 52–57. Available at:

<http://jurnalfarmasihigea.org/index.php/higea/article/view/45>

Rohmah dan Rini.(2020) *Buku ajar Kimia Analisis*.

Rosa Devitria dan Harni Sepriyani, (2018) Identifikasi Natrium Siklamat

pada minuman sirup yang dijual dilima SD Kecamatan

Sukajadi Pekanbaru, *Jurnal Analisis Kesehatan Klinikal*

*Sains*.

Rustama Saepudin, Sutriyono dan Roby Okta Saputra, (2014) Kualitas

Madu yang Beredar Di Kota Bengkulu Berdasarkan

Penilaian Konsumen dan Uji Secara Empirik, *Jurnal Sain*

*Peternakan Indonesia*

Sakri, F. m. (2016) *Madu dan khasiat*. 1st edn. Edited by Q. Ns.

yogyakarta.

Sarwono, B. (2001) *Lebah madu*.

Suhartati, T. (2017) dasar dasar spektrofotometri UV-VIS dan

Spektrofotometri massa penentuan struktur senyawa organik. Jakarta.

Sumoprastowo, R.M. dan R. Agus Suprpto.2017. *Beternak Madu Lebah Modern*. Bhatara Karya Aksara. Jakarta

Thomson Sebayang. et al. 2017. *Budidaya Ternak Lebah di Desa Sumberejo Kecamatan Merbau Kabupaten Deli Serdang*.

Wisnu Cahyadi, M. S. (2009) *Analisis dan aspek kesehatan BAHAN TAMBAHAN PANGAN*. Jakarta, bumi aksara.

Wisnu Cahyadi (2009) *Bahan Tambahan Pangan*. kedua. Jakarta: PT Bumi Aksara.

Wulansari Diah Devyani,(2018). Madu sebagai terapo komplementer

Wulandari, B., Ishartani, D. dan Afandi, D. R. (2014) 'Penggunaan Pemanis Rendah Kalori Pada Pembuatan Velva Ubi Jalar Oranye', *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3), pp. 41–48.

Zarwinda Irma, Sasnita Merida,Elfariyanti, Zakari Nurmalia, (2021). Analisis Ntarium Siklambat pada minuman es Campur yang dijual di pasar Kampung Baru Kecamatan Baiturrahman Kota Benda Aceh, *Jurnal Sains dan Kesehatan Darussalam*.