

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil pengamatan dan pembahasan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Kadar Natrium Benzoat dalam saus sambal yang beredar di Kota Gorontalo yaitu rata-rata kadar Natrium Benzoat dalam sampel A adalah 0,064 gr/kg sedangkan sampel B adalah 0,256 gr/kg.
2. Saus sambal yang beredar di Kota Gorontalo dengan metode titrasi asam-basa memenuhi persyaratan Standar Nasional Indonesia. Yaitu tidak melebihi kadar yang telah ditetapkan yaitu 1 g/kg bahan.

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil penelitian ini, saran yang dapat dikemukakan oleh penulis sebagai berikut :

1. Bagi peneliti selanjutnya, sebaiknya dilakukan analisis kuantitatif atau menetapkan kadar dari berbagai produk pangan seperti kecap, selai, jeli dan lain-lain yang mengandung bahan pengawet benzoat dengan berbagai metode seperti HPLC, Spektrofotometri, Titrasi Potensiometri dan lain-lain.
2. Bagi masyarakat, sebaiknya masyarakat lebih berhati-hati dan mengontrol dirinya untuk mengkonsumsi pangan yang mengandung bahan pengawet

khususnya benzoat per harinya baik yang terdapat dalam saus sambal maupun bahan makanan lainnya.

3. Bagi instansi BPOM, sebaiknya dilakukan pemeriksaan yang intensif untuk setiap produk olahan dan makanan yang beredar di wilayah Kota Gorontalo

