

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

1. Metode KCKT menggunakan kolom C18 (4,6 x 250 mm), detektor UV pada panjang gelombang 210 nm dengan fase gerak larutan asam fosfat 3,5 mM dan metanol yang perbandingannya 9:1 dan laju alir 1,5 mL/menit dapat diterapkan pada pembuatan kurva kalibrasi akrilamida baku, tetapi memberikan pemisahan yang kurang baik pada penetapan kadar akrilamida dalam kentang goreng.
2. Kentang goreng yang berasal dari restoran cepat saji di Kota Gorontalo mengandung akrilamida.
3. Adapun kadar akrilamida dalam kentang goreng tersebut berada dalam rentang 0,0029-0,0067 $\mu\text{g/g}$ sampel atau dapat dikatakan terdapat $2,9 \times 10^{-7}\%$ - $6,7 \times 10^{-7}\%$ akrilamida dalam kentang goreng. Dimana kadar tersebut masih tergolong sangat rendah. Namun, ada kemungkinan kadar akrilamida yang terkandung dalam kentang goreng lebih besar itu. Mengingat dalam penelitian ini tidak dilakukan adanya validasi metode untuk membuktikan analisis yang dilakukan benar-benar akurat.

5.2 Saran

1. Sebaiknya dilakukan kembali penelitian terhadap kandungan akrilamida dalam kentang goreng yang berasal dari restoran cepat saji di Kota Gorontalo, untuk lebih memastikan kadar akrilamida yang diperoleh benar-benar dapat dipercaya.
2. Bagi masyarakat sebaiknya menghindari konsumsi kentang goreng secara berlebihan.
3. Bagi peneliti selanjutnya disarankan dapat melakukan analisis terhadap faktor-faktor yang mempengaruhi pembentukan akrilamida.
4. Bagi peneliti selanjutnya juga sebaiknya terlebih dahulu melakukan optimasi kondisi KCKT sebelum melakukan analisis, baik untuk larutan baku maupun sampel.