

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

1. Perendaman sampel singkong goreng sebelum digoreng dalam air selama 30 menit tidak dapat menurunkan kadar akrilamida. Dimana hasil kadar akrilamida yang didapatkan adalah Sampel A (Sampel yang direndam terlebih dahulu) hasilnya negatif seperti tercantum dalam kromatogram, Sedangkan Sampel B (sampel yang tidak diberi perlakuan perendaman) adalah 1,898 $\mu\text{g/g}$.
2. Metode KCKT menggunakan kolom C18 (4,6 x 250 mm) dengan fase gerak metanol dan larutan asam fosfat (10:90), laju alir 1,5 ml/menit dan detektor UV pada panjang gelombang 210 nm dapat diterapkan dalam menentukan kadar akrilamida pada singkong goreng, namun belum memberikan pemisahan yang baik.

5.2 Saran

1. Dalam menggoreng singkong ada baiknya direndam dalam air terlebih dahulu untuk meminimalisasi kadar akrilamida.
2. Suhu penggorengan yang tidak lebih dari 150⁰C dan juga tidak menggunakan minyak jelantah, sebaiknya menggunakan minyak yang baru.
3. Diharapkan kepada peneliti selanjutnya agar dalam meneliti kadar akrilamida pada singkong goreng sebaiknya memilih metode dengan kolom atau kombinasi fase gerak yang berbeda agar lebih akurat hasil yang didapatkan