

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan pada sampel Roti Kering, dapat disimpulkan bahwa:

1. Didalam ketiga sampel roti kering yang berasal dari beberapa toko di Gorontalo positif mengandung akrilamida.
2. Kadar akrilamida yang diperoleh dari uji KCKT pada sampel A, B, C berturut-turut adalah 1,6711 $\mu\text{g/g}$ dengan waktu tambat 8,539 menit, 0,6363 $\mu\text{g/g}$ dengan waktu tambat 8,675 menit, 0,3083 $\mu\text{g/g}$ dengan waktu tambat 8,503 menit.

5.2 Saran

1. Dalam membuat roti kering sebaiknya dilakukan dengan suhu $<120^{\circ}\text{C}$ untuk meminimalisasi kadar akrilamida
2. Diharapkan kepada peneliti selanjutnya dalam meneliti kadar akrilamida dapat menggunakan metode lain sebagai pengembangan metode agar dapat dilakukan perbandingan metode yang lebih efektif dalam mengukur kadar akrilamida.

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M. 1997. *Teknik Kromatografi untuk Analisis Makanan*. ANDI: Yogyakarta
- Anonim.1995. *Farmakope Indonesia edisi Keempat*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia
- Anonim.2002. *Health Implication of Acrylamide in Food. Report of a Joint FAO/WHO Consultation, June 25-27*. Zwitserland: Geneva
- Anonim.2005. *Pembentukan Akrilamida dalam Makanan*
<http://catatankimia.com/catatan/pembentukan-akrilamida-dalam-makanan.html>. Diakses pada 28 Januari 2015
- Anonim, 2013.*Resep membuat Roti Bagelan yang Renyah*
<http://www.masakkue.com/2013/03/roti-bagelen.html>.Diakses pada 10 Februari 2015
- Friedman, M. 2003. *Chemistry, Biochemistry and Safety of Acrylamide.A review*.Journal of Agricultural and Food Chemistry 51:4504-4526
- Gandjar, I.G.dkk. 2007. *Kimia Farmasi Analisis*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Gandjar, I.G.dkk. 2012. *Analisis Obat secara Spektroskopi dan Kromatografi*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Harahap, Y. 2006. *Pembentukan Akrilamida dalam Makanan dan Analisisnya*
- Hendayana, S. 2010. *Kimia Pemisahan, Metode Kromatografi dan Elektroforesis Modern*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya
- Hermanto, S. dkk. 2010. *Jurnal Analisis Kadar Akrilamida dalam Sediaan Roti Kering secara KCKT*
- Jenie, B.S.L. 1993. *Penanganan Limbah Industri Pangan*. Yogyakarta: Kanisius

- Johnson, E.L.dkk. 1991. *Dasar Kromatografi Cair*. Penerjemah: Kosasih Padmawinata. Bandung: ITB
- Karasek, L. dkk. 2008. *Proficiency Test on The Determination of Acrylamide in Potato Crips*. Belgium: European Communication
- Khopkar. 2010. *Konsep Dasar Kimia Analitik*. Jakarta: UI Press
- Kusuma, Y.P. 2014. *Resep Roti Kering* <http://okefoods.com/2014/02/resep-roti-kering-bagelen-susu-kental.html> Diakses pada 10 Februari 2015
- Meyer, V.R. 2004. *Practical High-Performance Liquid Chromatography*. John Wiley and Sons Inc: Chichester
- Mudjajanto, S.E.dkk. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Swadaya
- Mulja, M.dkk. 1995. *Analisis Instrumental*. Airlangga University Press: Surabaya
- Putra De Lux, E. 2004. *Kromatografi Cair Kinerja Tinggi dalam Bidang Farmasi*. Jurusan Farmasi Fakultas dan Ilmu Pengetahuan Alam: Universitas Sumatera Utara
- Rohman, A. 2007. *Kimia Farmasi Analisis*. Pustaka Pelajar: Yogyakarta
- Rotterdam, 2004. *Joint Fao/Who Food Standards Programme Codex Committee On Food Additives And Contaminants*. The Netherland
- Sengke, C.A. 2013. *Analisis Kandungan Akriamida dalam Ubi Goreng yang dijual di Kota Manado Menggunakan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi*. Jurnal Ilmiah Farmasi 2(3):91-95
- Tanseri, L. 2010. *Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Akriamida dalam Kentang Goreng Simulasi secara Kromatografi Cair Kinerja Tinggi Fase Balik*. Skripsi. Medan: Fakultas Farmasi-Universitas Sumatera Utara