

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan tentang analisis pewarna sintetis Rhodamin B pada olahan daging kebab yang dijual di Kecamatan Rajabasa Kota Bandar Lampung tahun 2024 pada 10 sampel olahan daging kebab dengan menggunakan metode uji warna pereaksi HCl 10 % dan Spektrofotometri UV-Vis, didapatkan hasil:

1. Sampel olahan daging kebab yang dijual di Kecamatan Rajabasa Kota Bandar Lampung yang telah diteliti di Laboratorium Kimia Jurusan Teknologi Laboratorium Medis dari 10 sampel yang telah diperiksa. Uji penegasan pada sampel D menggunakan Spektrofotometer UV-Vis pada panjang gelombang maksimum 552 nm menunjukkan hasil tidak memasuki rentang ± 2 nm, maka seluruh sampel yang diidentifikasi dinyatakan negatif mengandung Rhodamin B.
2. Tidak dilakukan perhitungan kadar Rhodamin B pada olahan daging kebab.

B. Saran

Peneliti selanjutnya dapat melakukan penelitian tentang Rhodamin B dan menambah jumlah sampel olahan daging lainnya di lokasi berbeda di wilayah Kota Bandar Lampung.