

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

1. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa ketiga puluh sampel saus tomat yang berada di Pasar Tradisional Kota Bandar Lampung terdapat 6 sampel yang terjadi perubahan warna merah menjadi warna ungu dengan uji analisis kualitatif menggunakan metode Tes Kit Rhodamin B dan 24 sampel saus tomat negatif yang ditandai dengan tidak terjadi perubahan warna (tetap berwarna merah).
2. Berdasarkan hasil uji organoleptik yang bertujuan mengetahui perbedaan ciri-ciri fisik pada sampel saus tomat diketahui bahwa tidak terdapat perbedaan pada warna, aroma, rasa, dan tekstur kerenyahan pada sampel yang mengandung rhodamin b dan sampel yang tidak mengandung Rhodamin B.

3. SARAN

1. Bagi Pedagang

Untuk pedagang kiranya selalu menyajikan makanan yang baik untuk dikonsumsi dan tidak ditambahkan zat-zat pewarna makanan yang telah dilarang penggunaannya oleh pemerintah.

2. Bagi Pemerintah

Sebaiknya bagi pemerintah setempat setiap bulan sekiranya melakukan penyuluhan di tiap-tiap Pasar tradisional yang berada di Kota Bandar

Lampung agar tidak terdapat penyalahgunaan zat pewarna tekstil seperti Rhodamin B pada makanan.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Bagi peneliti selanjutnya diharapkan memperluas lokasi penelitian, yang mencakup seluruh wilayah Kota Bandar Lampung dan diharapkan dapat menganalisis zat pewarna Rhodamin B dengan menggunakan metode yang berbeda.