

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

- a. Pada uji organoleptis dapat diketahui bahwa ke 6 sampel diduga mengandung rhodamin b dengan ciri-ciri sampel berwarna merah, bau yang menyengat dengan rasa sedikit pahit. Sampel yang berwarna merah ialah A, B, D, dan E. Sedangkan sampel dengan rasa pahit yaitu A, B, C dan E.
- b. Dari hasil uji lanjutan menggunakan metode spektrofotometri UV Visible diperoleh bahwa ke 6 sampel mengandung Rhodamin B dengan masing-masing kadar secara berurutan sebesar 12,786; 7, 1971; 9,2130; 18,5176; 7,2059 dan 7,355 ppm.

#### **5.2 Saran**

- a. Perlu dilakukan uji Rhodamin B pada sampel mie lidi selain uji organoleptis menggunakan metode standart. Uji kualitatif dapat menggunakan metode kromatografi lapis tipis atau kromatografi kertas.
- b. Perlu dilakukan uji lebih lanjut untuk mengetahui apakah sampel mie lidi mengandung bahan tambahan pangan yang lain atau tidak.