

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Dari keseluruhan penelitian yang terdapat dalam studi literatur ini maka dapat di simpulkan bahwa :

1. Eluen yang digunakan untuk analisis Rhodamin B pada makanan dengan menggunakan metode kromatografi lapis tipis yaitu (Etil Asetat : n-butanol : Ammonia = 4 : 10 : 5), (Etil Asetat : metanol : ammonia = 10 : 6 : 3), (n propanol : Ammonia = 9 : 1), Etil Asetat : methanol : Ammonia (4 : 1 : 1), (Etil Metil Keton : Aseton : Aquades = 70 : 30 : 30), n-butanol : Asam Asetat Glacial : Aquades (4 : 5 :1)
2. Eluen yang hasilnya paling optimum berdasarkan nilai Rf adalah n-butanol : etil asetat : ammonia (10 : 4 : 5)
3. Eluen yang toksisitasnya paling rendah n-butanol : Asam Asetat Glacial : Aquades (4 : 5 :1)
4. Eluen yang harganya relatif murah adalah (Etil Metil Keton : Aseton : Aquades = 70 : 30 : 30)

#### **5.2 Saran**

Pada penelitian selanjutnya tentang analisis Rhodamin B pada makanan menggunakan metode kromatografi lapis tipis sebaiknya memastikan mana eluen yang bagus dan ramah lingkungan tetapi harganya relatif murah.