

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Analisis kualitatif pada uji selektivitas secara visual kandungan formalin dalam sampel bakso dilakukan dengan memanfaatkan ekstrak ubi jalar ungu yang mengandung senyawa antosianin. Senyawa antosianin yang terdapat pada ubi jalar ungu mampu mengidentifikasi kandungan formalin dengan melihat perubahan warna yang terjadi dari merah menjadi merah pudar. Hasil yang diperoleh dari uji selektivitas secara visual kemudian dikonfirmasi dengan penetapan panjang gelombang maksimum, didapatkan hasil bahwa terdapat perbedaan panjang gelombang antara kontrol negatif dan kontrol positif. Panjang gelombang maksimum pada kontrol negatif sebesar 564 nm dan kontrol positif sebesar 400 nm.
2. Dari penetapan batas minimal konsentrasi formalin pada bakso yang dapat terdeteksi oleh indikator alami ekstrak ubi jalar ungu menggunakan konsentrasi formalin dalam sampel sebesar 0%, 0,10%, 0,15%, 0,20%, 0,50%, dan 0,75% diperoleh hasil ujinya berada pada konsentrasi 0,4%.

5.2 Saran

1. Perlu dibuat konsentrasi formalin dalam sampel yang lebih tinggi untuk mengetahui perubahan kenampakan visual warna secara maksimal setelah dicampurkan dengan ekstrak ubi jalar ungu.
2. Dilakukan penelitian mengenai batas minimal konsentrasi formalin pada bakso yang dapat terdeteksi oleh ekstrak antosianin ubi jalar ungu jika formalin ditambahkan saat proses pembuatan bakso.
3. Diharapkan proses pemeriksaan formalin dalam sampel dengan *tes kit* berbahan alam dikembangkan ke analisis semi kuantitatif dengan membuat deret perubahan warna yang dihasilkan pada media kertas. Hal tersebut bertujuan untuk memudahkan masyarakat dalam melakukan deteksi kandungan formalin dalam pangan.