

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Analisis kualitatif senyawa sianida pada sampel umbi singkong, singkong dikukus, gethuk diperoleh hasil positif mengandung sianida pada sampel umbi singkong mentah, sedangkan pada sampel umbi singkong yang telah dikukus dan pada sampel makanan tradisional gethuk diperoleh hasil negatif mengandung sianida.
2. Analisis kuantitatif senyawa sianida pada sampel umbi singkong, singkong dikukus, gethuk dengan menggunakan metode titrasi kompleksometri diperoleh hasil kadar sianida pada umbi singkong mentah yaitu 0,0161 mg, pada singkong dikukus 0,0087 mg , dan pada gethuk 0,0065 mg.
3. Dari penetapan batas minimal konsentrasi penambahan KSCN pada sampel proses pembuatan makanan tradisional gethuk dengan konsentrasi KSCN sebesar 0,1 %, 0,075 %, 0,05 %, 0,025%, 0,005% diperoleh hasil ujinya pada sampel umbi singkong konsentrasi 0,01232 %, pada sampel umbi singkong yang telah dikukus konsentrasinya 0,033734 %, dan pada sampel makanan tradisional gethuk konsentrasinya 0,072814 %.

5.2 Saran

1. Perlu dibuat konsentrasi penambahan KSCN dalam sampel yang lebih tinggi untuk mengetahui perubahan kenampakan visual warna secara maksimal pada saat pengujian secara kualitatif
2. Dilakukan penelitian mengenai batas minimal konsentrasi penambahan KSCN yang dapat terdeteksi melalui uji kualitatif dengan kertas pikrat dan uji kuantitatif menggunakan metode kompleksometri jika KSCN ditambahkan saat proses pembuatan makanan tradisional gethuk.