

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian uji kandungan zat aditif (pengawet) pada makanan khas kota Palembang yang dijual di pasar tradisional kota Palembang yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa hasil uji kandungan boraks dan formalin yang dilakukan secara kualitatif dengan menggunakan test kit, diketahui bahwa dari 20 sampel makanan yang diuji secara kualitatif dengan menggunakan uji test kit menunjukkan 8 sampel (40%) positif mengandung boraks dan 12 sampel (60%) negatif mengandung boraks. Hal tersebut adanya perubahan warna menjadi warna merah pada kertas lakmus. Sedangkan pada uji formalin dari 20 sampel makanan yang diuji secara kualitatif tidak satupun sampel yang terbukti mengandung formalin. Hal ini dilihat dari tidak adanya perubahan warna yang terjadi pada sampel makanan yang di uji. Makanan yang aman dikonsumsi sampel dari pasar Cinde yaitu A, B dan D berupa pempek dan sampel A dan B berupa tekwan. Pasar 16 Ilir adalah sampel C berupa pempek, sampel D berupa tekwan dan sampel A dan B berupa model. Sumbangsih penelitian ini pada materi zat aditif makanan di kelas VIII SMP/MTs dimuat dalam bentuk RPP dan Lembar Kerja Peserta Didik (LKPD) yang telah valid.

## **B. Saran**

1. Bagi masyarakat agar berhati-hati mengkonsumsi produk makanan yang dijual di pasar-pasar tradisional maupun di tempat lainnya.
2. Diharapkan kepada instansi terkait khususnya BPOM untuk tetap mengadakan pembinaan, pengawasan, serta evaluasi secara berkala kepada produsen produk makanan mengenai penggunaan bahan tambahan sintetis pada produk makanan yang dihasilkan.
3. Bagi peneliti selanjutnya diharapkan agar dapat melakukan penelitian lebih lanjut dengan sampel populasi dan dengan penelitian lebih luas.
4. Bagi peneliti selanjutnya diharapkan agar dapat melakukan penelitian dengan uji Laboratorium lebih lanjut.