

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. KESIMPULAN

Metode analisis kuantitatif dibutiflat pada margarin dan mentega secara KCKT dengan detektor UV telah divalidasi berdasarkan lima parameter validasi, yaitu linearitas dengan nilai $r = 0,995$; LOD sebesar 0,125 ppm dan LOQ sebesar 0,416 ppm; kecermatan dengan nilai perolehan kembali berada dalam rentang 75-125%; keseksamaan dengan nilai RSD luas area $< 2\%$; dan spesifisitas dengan nilai RSD waktu retensi $< 2\%$. Sistem KCKT yang digunakan telah sesuai untuk digunakan dalam pengerjaan metode analisis ini. Hasil validasi terhadap metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini menunjukkan bahwa seluruh pengujian berada dalam rentang penerimaan dan dapat dikatakan bahwa metode analisis tersebut adalah valid (absah).

Dari tiga sampel yang diuji, sampel A, B dan C semuanya menunjukkan adanya kandungan DBP di dalamnya dengan konsentrasi masing-masing 4,13 ppm, 6,25 ppm dan 1,15 ppm maka berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. HK. 03.1.23.07. 11.6664 tahun 2011 tentang Pengawasan Kemasan Pangan, ketiga produk yang diuji mengandung DBP yang telah melewati ketentuan batas migrasinya yaitu 0,3 ppm.

6.2. SARAN

Pada penelitian selanjutnya, dapat dilakukan pengembangan terhadap metode ini yaitu dengan menggunakan *cartridge* SPE dalam melakukan isolasi analit agar proses pengerjaan menjadi lebih sederhana dan mengurangi kebutuhan pelarut yang digunakan dalam melakukan isolasi analit. Serta dalam pengujian sampel, diharapkan waktu produksi sampel diperhatikan sebagai salah satu faktor dari tingkat kandungan analit dalam sampel, sehingga disarankan untuk pengujian sampel dilakukan pada sampel dari berbagai batch produksi.

