BAB V
PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Penelitian ini dilakukan penentuan kadar natrium benzoat pada delapan sampel saus tomat lokal dari Pasar Pare, Kabupaten Kediri, menggunakan metode spektrofotometri UV-Vis. Semua sampel menunjukkan variasi antar merek, dengan kadar terendah pada sampel 7 (42,2 mg/kg) dan tertinggi pada sampel 4 (518,93 mg/kg). Seluruh kadar natrium benzoat yang terdeteksi berada di bawah batas maksimum yang ditetapkan oleh BPOM (600 mg/kg), sehingga dapat disimpulkan bahwa produk-produk saus tomat tersebut aman untuk dikonsumsi dari segi penggunaan bahan pengawet.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang menunjukkan bahwa semua sampel saus tomat lokal mengandung natrium benzoat dalam kadar yang aman untuk dikonsumsi, disarankan agar produsen meningkatkan kesadaran mengenai penggunaan bahan pengawet dengan memperhatikan dosis yang sesuai dengan regulasi yang ditetapkan oleh BPOM. Selain itu, penting bagi produsen untuk melakukan penelitian dan pengembangan formulasi yang lebih baik, seperti mengurangi ketergantungan pada bahan pengawet sintetis dan mengeksplorasi alternatif pengawet alami. Konsumen juga perlu diberikan informasi yang lebih baik mengenai kandungan bahan pengawet dalam produk makanan, termasuk cara membaca label dan memahami batas aman penggunaan bahan pengawet. Dengan langkah-langkah ini, diharapkan kualitas dan keamanan produk saus tomat lokal dapat ditingkatkan, serta memberikan manfaat yang lebih besar bagi kesehatan konsumen.