

## BAB V

### PENUTUP

#### 5.1 Kesimpulan

Hasil penelitian penurunan kadar NO<sub>2</sub> dalam sampel sosis yang menggunakan penambahan serbuk buah pepaya 2, 4 dan 6 % b/v dengan waktu perendaman selama 5, 10 dan 15 menit dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Panjang gelombang optimum untuk penetapan kadar NO<sub>2</sub> diperoleh panjang gelombang optimum 520 nm dan waktu kestabilan optimum adalah 10 menit.
2. Kadar NO<sub>2</sub> awal sebelum perlakuan diperoleh rata – rata adalah 39,34mg/kg.
3. Kadar NO<sub>2</sub> setelah perendaman menggunakan serbuk buah pepaya dengan konsentrasi 2, 4, 6 % b/v dan waktu 5, 10, 15 menit yang berbeda mengalami penurunan. Semakin lama waktu perendaman, kadar NO<sub>2</sub> semakin menurun, dan semakin besar konsentrasi serbuk buah pepaya kadar NO<sub>2</sub> semakin rendah atau menurun.
4. Persentase penurunan kadar NO<sub>2</sub> terbesar adalah dengan penambahan serbuk buah pepaya konsentrasi 6% b/v dengan lama kontak perendaman selama 15 menit yaitu 41,79 mg/kg.
5. Ada pengaruh konsentrasi serbuk buah pepaya 2, 4 dan 6 % b/v terhadap penurunan kadar ion NO<sub>2</sub> dalam sampel sosis dengan lama perendaman 5, 10, 15 menit.

## 5.2 Saran

Setelah dilakukan penelitian tentang penurunan kadar nitrit pada sosis menggunakan serbuk buah pepaya dengan variasi konsentrasi dan lama perendaman disarankan bila melakukan penelitian selanjutnya:

1. Melakukan penelitian lebih lanjut mengenai penurunan kadar ion  $\text{NO}_2$  dalam sosis menggunakan serbuk pepaya tua.
2. Melakukan penelitian dengan menggunakan konsentrasi dan lama perendaman yang berbeda.

Bagi masyarakat :

1. Berhati - hati dalam memilih makanan siap saji terutama pada olahan sosis.

