

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan:

1. Migrasi formaldehid dalam makanan kemasan yang menggunakan Styrofoam terjadi karena dipengaruhi oleh adanya suhu.
2. Semakin tinggi suhu maka kandungan formaldehid akan semakin tinggi.
3. Pada suhu 50⁰C kadar pada sampel tidak terdeteksi sedangkan pada suhu 100⁰C kadar yang diperoleh sebesar 2,712 mg/L.
4. Menurut IPCS ambang batas aman formaldehid adalah 1 mg/L, dari hasil penelitian yang diperoleh pada suhu 50⁰C-80⁰C merupakan nilai dibawah ambang batas aman sedangkan pada suhu 90⁰C dan 100⁰C berada di atas ambang batas aman.
5. Makanan yang tidak menggunakan kemasan Styrofoam tidak ditemukan (tidak terdeteksi) adanya keberadaan formaldehid.

5.2. Saran

Kemasan Styrofoam merupakan kemasan yang memiliki banyak kelebihan, tetapi juga memiliki kelemahan yaitu terjadinya perpindahan zat penyusun dari kemasan ke dalam makanan sehingga konsumen harus memperhatikan wadah dari makanan yang akan dikonsumsi.

Penelitian yang lebih lanjut diperlukan untuk mengetahui kemungkinan keberadaan formaldehid hanya pada makanan atau pada kemasannya dengan sampel yang sama, selain itu diperlukan alat yang lebih sensitif, akurasi, dan presisi seperti HPLC untuk mengetahui kadar dan keberadaan formaldehid pada makanan yang dikemas.