

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan mengenai penentuan kadar residu pestisida metomil dalam sayuran cabai dan tomat menggunakan metoda Spektrofotometri UV-Vis, maka dapat disimpulkan yaitu, pelarut metanol : etanol (1 : 1) adalah pelarut yang maksimum dalam melarutkan metomil. Konsentrasi residu pestisida yang didapatkan pada cabai dan tomat yang tidak dicuci (15,6 mg/kg dan 7,7906 mg/kg) lebih tinggi dibandingkan yang sudah dicuci air kran (8,8836 mg/kg dan 3,8148 mg/kg). Walaupun pencucian tidak dapat menghilangkan residu pestisida secara efisien, tetapi dapat mengurangi residu pestisida yang terkonsumsi oleh tubuh. Sayuran yang dicuci dengan pelarut bertujuan untuk melihat apakah pestisida larut seutuhnya dari sampel. Residu pestisida pada sayuran cabai dan tomat yang sudah dicuci air kran (8,8836 mg/kg dan 3,8148 mg/kg) masih melewati batas maksimum residu pestisida (BMR) yang ditetapkan oleh SNI, untuk metomil yaitu 1 mg/kg. Untuk penilaian risiko kesehatan manusia didapatkan nilai aHQ dan cHQ untuk cabai yang sudah dicuci dengan air kran (0,0211 dan 0,0211) dan untuk tomat (0,1974 dan 0,1949). Standar nilai HQ yang tidak menimbulkan risiko kesehatan adalah kecil dari 1 yang menunjukkan bahwa sampel pada penelitian ini tidak menimbulkan risiko kesehatan jangka pendek maupun jangka panjang.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan untuk memperbaiki dan mengembangkan penelitian selanjutnya sehingga disarankan untuk menggunakan larutan pencuci sayuran dan buah – buahan yang saat ini banyak terjual di pasaran untuk menghilangkan residu pestisida, dan melakukan pencucian berulang kali sehingga diperoleh residu pestisida yang signifikan.