

BAB 7

PENUTUP

7.1 Simpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap 20 sampel gorengan bakwan, yaitu 15 sampel gorengan bakwan yang dibungkus kertas koran dan 5 sampel gorengan bakwan yang dibungkus kertas bersih sebagai kontrol, dapat disimpulkan:

1. Rata-rata kandungan timbal pada sampel gorengan bakwan yang dibungkus dengan kertas bersih selama 60 menit sebagai kontrol adalah 0,099 ppm
2. Rata-rata kandungan timbal pada sampel gorengan bakwan yang dibungkus dengan kertas koran selama 15 menit adalah 0,185 ppm.
3. Rata-rata kandungan timbal pada sampel gorengan bakwan yang dibungkus dengan kertas koran selama 30 menit adalah 0,207 ppm.
4. Rata-rata kandungan timbal pada sampel gorengan bakwan yang dibungkus dengan kertas koran selama 60 menit adalah 0,243 ppm.
5. Terdapat hubungan yang bermakna antara lamanya waktu sampel berkontak dengan kertas koran dengan kandungan timbal pada sampel gorengan bakwan.

7.2 Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait faktor-faktor yang memengaruhi kandungan timbal dalam makanan gorengan.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut seputar kandungan timbal pada gorengan dengan menggunakan jenis sampel yang berbeda.
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut seputar kandungan timbal pada gorengan dengan menggunakan jenis pembungkus yang berbeda.
4. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang efek timbal terhadap kesehatan, terutama pada individu dengan paparan kronik.
5. Kepada pedagang agar lebih memperhatikan prinsip *higiene* dan sanitasi gorengan, misalnya dengan memberikan penutup pada dagangannya agar dapat mengurangi kontaminasi dari lingkungan luar.

