

BAB. V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah diperoleh maka dapat ditarik kesimpulan:

1. Pengolahan makanan di Sumatera Barat umumnya menggunakan metode menggulai (*stewing*), mengoreng (*frying*) dan membakar (*grilling*)
2. Ikan goreng balado memiliki kadar purin tertinggi dibandingkan dengan makanan olahan berbahan baku ayam dan ikan. Kadar adenine ikan balado 7,96 mg/100g, xanthine 13,04 mg/100g hypoxanthine 479,53 mg/100g sehingga total purin dalam ikan balado yaitu 490,53 mg/100g. Sedangkan ayam bakar memiliki total purin terendah dibandingkan dengan makanan lainnya. Ayam bakar memiliki kadar adenine sebesar 34,85 mg/100g sehingga total purin pada ayam bakar yaitu 34,85 mg/100g.
3. Proses pengolahan mempengaruhi kadar purin dalam makanan. Metode pengolahan mengoreng (*frying*) menaikkan kadar purin dalam makanan sedangkan metode pengolahan membakar (*grilling*) menurunkan kadar purin dalam makanan.
4. Metode mengoreng (*frying*) meningkatkan kadar hypoxanthine, sedangkan dengan metode membakar (*grilling*) menurunkan kadar hypoxanthine. Metode menggulai (*stewing*) meningkatkan kadar adenine.
5. Masakan yang menggunakan cabai merah yang dominan dalam makanan meningkatkan kadar purin dalam makanan

B. Saran

1. Pada penelitian selanjutnya diharapkan melakukan pengujian kadar purin terhadap masing-masing bumbu makanan olahan
2. Diharapkan untuk mendapatkan kadar basa purin yang lengkap pada masing – masing makanan olahan
3. Menganalisa bumbu makanan yang diduga dapat meningkatkan kadar purin dalam makanan