

BAB V KESIMPULAN

Dari penelitian yang telah dilakukan diperoleh kesimpulan bahwa analisa kadar nitrit dengan metode Griess-Illosvay berjalan optimal pada pH = 2,27, waktu yang dibutuhkan untuk pengembangan warna senyawa azo adalah 35 menit dan akan stabil sampai waktu 150 menit, panjang gelombang optimum senyawa azo yang terbentuk adalah 525 nm.

Analisa terhadap 6 sampel dari dua jenis merk corned beef memberikan hasil kadar nitrit dalam sampel A,B,C (corned beef merk I) adalah : 28,70 ppm, 27,30 ppm, 26,20 ppm, sedangkan dalam sampel D,E,F (corned beef merk II) adalah : 5,60 ppm, 4,84 ppm, dan 3,70 ppm. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa kandungan nitrit dalam dua produk corned beef tersebut memenuhi standar.