

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

1. Kondisi analisis optimum untuk penetapan kadar DHA adalah dengan menggunakan esterifikasi DHA cara Lepage, alat kromatografi gas Shimadzu GC-17A dengan kolom kapiler VB-Wax dan detektor FID. Dielusi menggunakan suhu terprogram dengan suhu awal kolom 130°C, kenaikan suhu 2°C/menit sampai 230°C (ditahan 20 menit) dan laju alir gas pembawa (He) 2,0 mL/menit. Suhu injektor dan detektor diatur pada suhu 230°C dan 250°C. Waktu retensi DHA pada kondisi analisis optimum adalah 56.592 menit.
2. Hasil validasi dari metode untuk penetapan kadar DHA yang digunakan menunjukkan bahwa kriteria validasi yaitu kurva kalibrasi, linearitas, uji presisi dan uji perolehan kembali memenuhi syarat yang ditetapkan.
3. Hasil analisis dari ketiga sampel telur yang diperkaya omega-3 yang diperiksa menunjukkan bahwa semua sampel mengandung DHA dengan kadar yang bervariasi. Kadar DHA dalam sampel A ($0,55 \pm 0,006$); sampel B ($1,42 \pm 0,02$)% dan sampel C ($1,34 \pm 0,016$)%.

B. SARAN

1. Agar mendapatkan nilai akurasi yang lebih baik perlu dicari metode yang lebih baik untuk ekstraksi asam lemak dalam telur, misalnya penggunaan baku dalam untuk meminimalisasi kesalahan/ galat karena adanya proses ekstraksi telur.
2. Untuk penelitian selanjutnya perlu dicoba menetapkan kadar asam lemak omega-3 lainnya yang terdapat dalam telur, misalnya EPA (*eikosapentaenoat acid*).

