

5. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

- Kontaminasi MOSH dan MOAH pada produk pangan sebagian besar berasal dari hasil migrasi dari bahan kemasan, terutama kertas
- Produk pangan yang terdeteksi mengandung MOSH dan MOAH tertinggi adalah bahan pangan olahan dan atau produk pangan yang memiliki luas permukaan kontak yang besar ketika di dalam kemasan
- Produk kering lebih rentan terhadap migrasi karena proses migrasi melalui fase gas
- Produk pangan yang disebutkan dalam jurnal yang dianalisis sebagian besar melebihi batas yang ditentukan oleh komite/lembaga terkait
- Metode yang paling banyak digunakan adalah HPLC-GC-FID karena kelebihan dan fungsi yang dimiliki masing-masing metode
- Pada makanan, ceramide umumnya berasal dari makanan itu sendiri yang umumnya memiliki kandungan lemak.
- Metode analisis yang biasa digunakanpun gabungan karena ceramide berada pada matriks yang kompleks, yaitu HPLC, MS/MS, TLC

5.2. Saran

Perlu dilakukannya standarisasi metode analisis MOSH dan MOAH pada bahan pangan untuk mendapatkan hasil yang valid. Dengan demikian perbandingan antar perlakuan produksi dapat dilakukan sehingga metode dan kondisi optimal, serta sumber kontaminasi dapat dikaji lebih lanjut untuk mempelajari toksisitasnya terutama di bahan pangan. Selain itu, perlu dipelajari bahan-bahan atau kondisi penyimpanan yang dapat menghambat atau bahkan menghilangkan migrasi MOSH dan MOAH pada bahan pangan selama penyimpanan. Produsen produk pangan juga perlu memperhatikan perawatan alat, dan kondisi lingkungan sehingga dapat mencegah terjadinya migrasi dari lingkungan dan alat.