

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian validasi metode dan penetapan kadar asam askorbat pada sampel buah tomat varietas lokal dapat disimpulkan bahwa :

1. Hasil validasi metode analisis linearitas, presisi, akurasi, LOD dan LOQ spektrofotometri UV-Vis memenuhi persyaratan yang ditetapkan sehingga dapat dikatakan memiliki validitas yang baik untuk pengujian asam askorbat.
2. Kadar asam askorbat dalam sampel buah Tomat Ceri sebesar 16,205 mg/100 gram, buah Tomat Kendedes sebesar 9,575 mg/ 100 gram, dan buah Tomat Servo F1 sebesar 12,897 mg/100 gram.
3. Berdasarkan Uji Kruskal-Wallis kadar asam askorbat pada ketiga varietas buah tomat lokal terdapat perbedaan yang signifikan.

#### **B. Saran**

1. Penelitian selanjutnya dapat dilakukan penelitian mendalam terkait uji asam askorbat pada buah tomat berdasarkan perbedaan tempat tumbuh.
2. Diharapkan melakukan penelitian identifikasi dan penetapan kadar pada senyawa lain dari buah tomat ceri.
3. Penelitian terkait validasi metode dan penetapan kadar asam askorbat harus dilakukan secara sejalan (*inline*) agar didapatkan hasil analisis yang baik dan optimal.