

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian perbedaan kadar vitamin C buah apel manalagi (*Malus sylvestris*) pada suhu penyimpanan dan perlakuan yang dilakukan, disimpulkan bahwa :

1. Terdapat perbedaan kadar vitamin C buah apel manalagi pada suhu normal yang dikupas sebesar $1,30 \times 10^{-2} \pm 0,0041$ dan yang utuh sebesar $1,85 \times 10^{-2} \pm 0,0045$.
2. Terdapat perbedaan kadar vitamin C buah apel manalagi yang disimpan pada suhu ruang yang dikupas sebesar $1,74 \times 10^{-2} \pm 0,0032$ dan yang utuh sebesar $1,94 \times 10^{-2} \pm 0,0083$.
3. Terdapat perbedaan kadar vitamin C buah apel manalagi yang disimpan pada suhu dingin yang dikupas sebesar $1,77 \times 10^{-2} \pm 0,0041$ dan yang utuh sebesar $1,89 \times 10^{-2} \pm 0,0040$.
4. Terdapat perbedaan kadar vitamin C buah apel manalagi yang dikupas dan disimpan pada suhu ruang sebesar $1,74 \times 10^{-2} \pm 0,0032$ dan yang disimpan pada suhu dingin sebesar $1,77 \times 10^{-2} \pm 0,0041$.
5. Terdapat perbedaan kadar vitamin C buah apel manalagi yang utuh dan disimpan pada suhu ruang sebesar $1,94 \times 10^{-2} \pm 0,0083$ dan yang disimpan pada suhu dingin sebesar $1,89 \times 10^{-2} \pm 0,0040$.

B. Saran

Disarankan untuk menggunakan *juicer* saat pembuatan sampel untuk menghindari gesekan, karena dapat menimbulkan faktor pemanasan yang berpengaruh pada kadar vitamin C buah apel.