

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian penentuan kadar vitamin C dalam sari nanas dan *infused water* buah nanas dengan pengaruh suhu serta lama perendaman dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Rata-rata kadar vitamin C dalam sari nanas diperoleh sebanyak $4,332 \pm 0,096$ mg/100gr
2. Rata-rata kadar vitamin C tertinggi *infused water* terdapat pada penyimpanan suhu ruang dengan lama perendaman 12 jam dengan jumlah rata-rata kadar $1,162 \pm 0,015$ mg/100 gr.
3. Pada uji *post hoc* menunjukkan 2 nilai signifikansi, yaitu lebih kecil dari 0,05 yang berarti terdapat perbedaan signifikan antara kadar vitamin C yakni pada lama perendaman 12 jam dengan penyimpanan suhu ruang dibandingkan suhu kulkas, dan nilai signifikansi lebih besar dari 0,05 yang berarti tidak ada perbedaan yang signifikan antara kadar vitamin C terdapat pada penyimpanan suhu ruang yang dibandingkan suhu kulkas dengan lama perendaman 3 dan 6 jam.

B. Saran

1. Diperlukan adanya penelitian lebih lanjut terkait dengan pengaruh suhu dan lama perendaman terhadap jumlah kadar vitamin C dalam *infused water* buah nanas
2. Pembuatan konsentrasi kurva baku dalam penelitian hendaknya dibuat sesuai dengan rentang hasil absorbansi dari sampel penelitian