

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh dari penelitian mengenai “Pengaruh Perebusan Terhadap Kadar Vitamin C pada Tanaman Sawi Putih (*Brassica pekinensis* (L.) O. E Schultz)” sebagai berikut:

1. Kadar vitamin C pada sawi putih segar (sebelum dilakukan perebusan) diperoleh sejumlah 0,0265% b/v, sedangkan kadar vitamin C pada sawi putih setelah dilakukan perebusan dengan waktu 5 menit, 10 menit, 15 menit, 20 menit, 25 menit dan 30 menit secara berturut-turut diperoleh sejumlah 0,0235% b/v, 0,0213% b/v, 0,0186% b/v, 0,0164% b/v, 0,0143% b/v, dan 0,0115% b/v.
2. Waktu perebusan 5 menit diperoleh kadar vitamin C yang paling tinggi, yaitu sejumlah 0,0235% b/v.
3. Diperoleh nilai signifikansi  $< \alpha$  (0,05), sehingga terdapat perbedaan antara sampel sebelum perebusan dan sesudah perebusan, maka perebusan dapat mempengaruhi kadar vitamin C pada sawi putih (*Brassica pekinensis* (L.) O.E Schultz).

#### B. Saran

Bagi peneliti yang akan melakukan penelitian mengenai perebusan, perlu dilakukan penstabilan suhu saat proses perebusan dengan mengecek

suhu selama proses perebusan secara berkala agar tetap stabil, sehingga nyala api dapat disesuaikan dengan suhu.