

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa semua jenis buah mangga (*Mangifera indica L.*) yang digunakan pada penelitian ini secara uji kualitatif menunjukkan hasil positif mengandung senyawa asam sitrat dengan terbentuknya suatu endapan kristalin kalsium sitrat.
2. Hasil penelitian ini dapat diketahui kadar asam sitrat dengan uji kuantitatif pada sampel buah mangga harumanis sebesar 0,69%, mangga indramayu 0,98%, dan mangga manalagi 0,92%. Dari ketiga sampel tersebut diketahui bahwa kandungan asam sitrat paling tinggi yaitu mangga indramayu, selanjutnya mangga manalagi, dan yang paling rendah mangga harumanis.

#### **B. Saran**

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan menggunakan berbagai jenis mangga agar dapat mengetahui kandungan asam sitrat pada masing-masing jenis mangga secara menyeluruh.
2. Disarankan untuk penelitian selanjutnya mengenai penetapan kadar asam sitrat dalam buah mangga dengan menggunakan Spektrofotometri UV-Vis dan HPLC.

