

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian tersebut dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Ada interaksi (saling mempengaruhi) antara suhu dan lama penyimpanan terhadap penurunan kadar vitamin C brokoli.
2. Pada suhu 5⁰C dengan lama penyimpanan 3 hari dihasilkan kadar vitamin C paling tinggi dengan penurunan kadar vitamin C terendah.

B. Saran

Untuk menindak lanjuti hasil penelitian yang telah diperoleh, maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan penyimpanan tanpa kemasan/pengemas, sehingga diketahui brokoli mana yang menghasilkan penurunan kadar vitamin C paling rendah, yang dikemas atau yang tidak dikemas.