

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1. Kesimpulan

Dari data yang diperoleh dan pembahasan maka dapat disimpulkan :

1. Kadar vitamin A dalam hati ayam dan hati kambing akan turun karena pengaruh perebusan dan penggorengan.
2. Makin lama pengolahan, makin besar penurunan kadar vitamin A dalam hati.
3. Penurunan kadar vitamin A pada hati ayam yang digoreng sebesar 12,64% ( $t=3$  menit), 22,54% ( $t=6$  menit), 34,15% ( $t=9$  menit), 44,99% ( $t=12$  menit), sedangkan pada hati ayam yang direbus sebesar 6,83% ( $t=3$  menit), 15,21% ( $t=6$  menit), 21,61% ( $t=9$  menit) dan 29,53% ( $t=12$  menit).
4. Penurunan kadar vitamin A pada hati kambing yang digoreng sebesar 11,15% ( $t=3$  menit), 23,13% ( $t=6$  menit), 33,14% ( $t=9$  menit), 44,45% ( $t=12$  menit) sedangkan pada hati kambing yang direbus sebesar 4,55% ( $t=3$  menit), 8,87% ( $t=6$  menit), 13,24% ( $t=9$  menit) dan 18,05% ( $t=12$  menit)

### 5.2. Saran

Dari hasil penelitian disarankan untuk dilakukan penelitian terhadap jenis-jenis masakan dari hati maupun bahan sumber vitamin A yang lain.

