BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

a. Rata-rata kadar asam oksalat segar pada air rebusan bayam merah adalah 6322,07 mg/Kg.

b. Rata-rata kadar asam oksalat pada air rebusan bayam merah setelah didiamkan pada suhu ruang selama 0 jam, 2 jam, 4 jam, 6 jam, dan 8 jam berturut-turut adalah 7582,87 mg/Kg; 8847,35 mg/Kg; 10111,01 mg/Kg; 11375,55 mg/Kg; dan 12639,50 mg/Kg. Persentase peningkatan kadar asam oksalat pada air rebusan bayam merah setelah didiamkan pada suhu ruangan selama 0 jam, 2 jam, 4 jam, 6 jam, dan 8 jam berturu-turut adalah 0,00 %; 16,67 %; 33,34 %; 50,02 %; dan 66,68 %.

c. Variasi lama waktu pendiaman air rebusan bayam merah pada suhu ruang berpengaruh terhadap kadar asam oksalat.

5.2 Saran

Bagi masyarakat diharapkan langsung mengkonsumsi sayur bayam merah setelah dimasak meskipun setelah didiamkan selama 8 jam kadarnya masih dibawah dosis letal, dikarenakan selain kandungan oksalat terdapat kandungan berbahaya yang lainnya pada sayur bayam merah yang dapat merugikan kesehatan tubuh.

http://repository.unimus.ac.id