

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Hasil penelitian kadar vitamin C dengan metode titrasi 2,6 diklorofenol indofenol (Larutan Dye) terhadap kacang dengan proses perebusan dan pengovenan dengan variasi waktu 15 menit, 30 menit, 45 menit, dan 60 menit dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Kadar vitamin C awal sebesar $974,2513 \pm 0,845$ mg/100 g
2. Kadar vitamin C setelah perebusan dengan waktu 15, 30, 45, dan 60 menit berturut-turut sebesar $925,9433 \pm 0,125$ mg/100 g; $828,2581 \pm 0,095$ mg/100 g; $779,2548 \pm 0,06$ mg/100 g; $681,6011 \pm 0,015$ mg/100 g
3. Kadar vitamin C setelah pengovenan dengan waktu 15, 30, 45, dan 60 menit berturut-turut sebesar $770,3369 \pm 0,00735$ mg/100 g; $625,8833 \pm 0,00575$ mg/100 g; $625,8795 \pm 0,5231$ mg/100 g; $529,6034 \pm 0,0098$ mg/100 g;
4. Semakin lama perebusan dan lama pengovenan terhadap kadar vitamin C dapat menyebabkan kadar vitamin C pada kacang merah semakin menurun.

5.2 Saran

Dari penelitian ini diharapkan ada penelitian yang lebih lanjut tentang kandungan gizi lain yang terdapat pada kacang merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) seperti protein, kalsium, dan natrium. Bagi masyarakat dapat mengolah kacang merah sebaiknya menggunakan waktu 30 menit untuk memasak kacang merah agar kandungan vitamin C nya tetap terjaga.