

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa kadar vitamin C pada cabai rawit (*Capsicum frutescens* L. Var. Bhaskara) tertinggi diperoleh pada konsentrasi 0,12% dengan lama pengawetan 48 jam, yaitu sebesar  $46,870 \pm 18,173$  ppm dan kadar vitamin C terendah pada pengawetan dengan konsentrasi 0,10% dengan lama pengawetan 144 jam yaitu sebesar  $5,580 \pm 19,363$  ppm. Kadar vitamin C yang tidak diawetkan yaitu sebesar  $19,709 \pm 2,749$  ppm, setelah disimpan selama 96 jam dan 144 jam kadar vitamin C-nya menurun sebesar  $17,322 \pm 2,749$  ppm dan  $14,255 \pm 2,749$  ppm. Kadar vitamin C berdasarkan konsentrasi natrium benzoat yang digunakan, secara umum yang dapat mempertahankan kadar vitamin C paling tinggi pada konsentrasi 0,08%, pada konsentrasi 0,06% dan 0% kadar vitamin C semakin menurun. Kadar vitamin C pada konsentrasi 0,10% dan 0,12% dengan lama penyimpanan 144 jam lebih rendah dibandingkan dengan konsentrasi 0,08%, sehingga penggunaan natrium benzoat di atas konsentrasi 0,08% akan menurunkan kadar vitamin C pada cabai. Kadar vitamin C pada cabai rawit yang diawetkan dengan natrium benzoat pada konsentrasi 0,08% jika dibandingkan dengan kadar vitamin C pada cabai rawit yang tidak diberi pengawet tidak berbeda jauh.

Hal tersebut menunjukkan perlakuan pengawetan menggunakan natrium benzoat pada konsentrasi tertentu dapat mempertahankan kadar vitamin C dalam cabai rawit. Hasil uji ANOVA pada konsentrasi 0,08% menunjukkan bahwa, harga  $F_{\text{tabel}}$  pada taraf signifikansi 5% dengan  $dk_A$  1 lawan  $dk_D$  4 sebesar 7,71 sehingga harga  $F_{\text{hitung}}$  lebih besar dari  $F_{\text{tabel}}$ . Hal ini menunjukkan bahwa  $H_a$  diterima dan  $H_0$  ditolak, sehingga kadar vitamin C berbeda nyata pada konsentrasi 0,08% atau terdapat pengaruh natrium benzoat terhadap kadar vitamin C pada cabai rawit dengan konsentrasi 0,08%.

## **B. Saran**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, terdapat beberapa saran:

1. Cabai rawit dapat dijadikan sebagai alternatif sumber gizi karena cabai rawit mengandung kadar vitamin C yang tinggi.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kandungan senyawa meabolit sekunder pada cabai rawit seperti *capsaicin* dan vitamin A.
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai alternatif pengawet lain yang dapat digunakan untuk mengawetkan cabai.
4. Ketika penelitian, perlu dilakukan proses sterilisasi alat dan bahan supaya hasilnya lebih maksimal.