

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Terdapat perbedaan kadar vitamin C dalam buah pepaya dengan lama dan suhu penyimpanan yang berbeda. Menurut hasil penelitian, kadar vitamin C lebih optimal, bila buah pepaya disimpan selama 3 hari dalam suhu ruangan ($\pm 30^{\circ}\text{C}$).

5.2 Saran

1. Perlu diadakannya penelitian terhadap kandungan nutrisi lain dalam buah pepaya, misalnya vitamin A, potassium, serat dan lain-lain. Karena nutrisi tersebut merupakan salah satu unsur tertinggi dalam buah pepaya, juga untuk melihat apakah lama dan suhu penyimpanan berdampak terhadap nutrisi lain dalam buah pepaya
2. Melakukan penelitian serupa dengan varietas buah pepaya yang berbeda untuk mengetahui apakah ada perbedaan kadar vitamin C dengan varietas buah pepaya yang telah diteliti
3. Melakukan penelitian serupa dengan metode penyimpanan yang berbeda, misalnya buah segar yang dikalengkan sendiri, atau dengan cara *freeze drying* untuk mengetahui kadar vitamin C yang lebih maksimal