BAB V
SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

1. Perlakuan konsentrasi natrium benzoat, lama penyimpanan, penyimpanan di suhu kamar dan di pendingin berpengaruh nyata terhadap kadar vitamin C cabai merah yaitu F hitung 13936,71 lebih besar dari F tabel 5% yaitu 2,40.
2. Kontribusi penelitian ini berupa Lembar Kerja Siswa (LKS) untuk mata pelajaran biologi kelas XI materi zat-zat makanan yaitu uji kandungan vitamin C pada cabai marah.

B. Saran

1. Untuk informasi bagi masyarakat pada penelitian ini kadar vitamin C tertinggi dari hari pertama penyimpanan sampai sepuluh hari penyimpanan yaitu perlakuan dengan penambahan konsentrasi natrium benzoat 0,07% yang disimpan di suhu kamar.
2. Untuk peneliti selanjutnya perlu diadakan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui semakin lama di simpan tekstur cabai merah masih terlihat segar tanpa mengurangi kadar vitamin C.