

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh, maka dapat disimpulkan bahwa :

Uji kualitatif β -karoten pada masing-masing sampel singkong (*Manihot esculenta*) dengan menggunakan kromatografi lapis tipis (KLT) didapatkan kandungan β -karoten yaitu : singkong mentah = 0,583; singkong kukus 20' = 0,7; singkong kukus 30' = 0,783; dan singkong kukus 40' = 0,8.

Uji kuantitatif β -karoten pada masing-masing sampel singkong (*Manihot esculenta*) dengan menggunakan spektrofotometri UV-Vis didapatkan hasil : singkong mentah = 3,718; singkong kukus 20' = 3,894; singkong kukus 30' = 3,982; singkong kukus 40' = 4,535.

Dengan demikian singkong yang diberi perlakuan dengan cara dikukus menunjukkan bahwa kadar β -karoten pada singkong mentah lebih rendah dibandingkan dengan kadar β -karoten pada singkong yang diberi perlakuan dengan cara dikukus dengan variasi waktu 20, 30, dan 40 menit.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas disarankan untuk peneliti selanjutnya melakukan pengukuran kadar β -karoten lainnya pada ekstrak singkong lokal (*Manihot esculenta*).