# BAB V

# KESIMPULAN DAN SARAN

## 5.1 Kesimpulan

1. Analisis kualitatif kadar β – Karoten dengan menggunakan metode kromatografi lapis tipis menunjukkan bahwa buah rimbang (*Solanum torvum* Sw*.)* mengandung senyawa β – Karoten.

2. Analisis kuantitatif dengan menggunakan metode spektrofotometri *visible* menunjukkan bahwa ekstrak buah rimbang *(Solanum torvum* Sw*.)* segar memiliki kadar β – Karoten sebesar 6,7897 ± 0.0258 mg/g, pada perlakuan rebus memiliki kadar β – Karoten sebesar 5,4138 ± 0,0185 mg/g, pada perlakuan goreng menggunakan minyak kelapa sawit memiliki kadar β – Karoten sebesar 2,2194 ± 0 mg/g, dan pada perlakuan goreng menggunakan minyak kelapa memiliki kadar β – Karoten sebesar 1,3049 ± 0,0129 mg, maka yang paling besar menghasilkan kadar β – Karoten terdapat pada ekstrak buah rimbang segar.

## 5.2 Saran

Disarankan kepada peneliti selanjutnya melakukan penelitian tentang perbandingan kadar β – Karoten pada buah rimbang dengan sayuran dan buah – buahan yang tinggi kandungan β – Karoten.