# BAB V

# KESIMPULAN DAN SARAN

## 5.1 Kesimpulan

1. Ekstrak bayam hijau (*Amaranthus viridis* L.) segar mengandung kadar β-karoten sebesar 17,1563 ± 0 mg/g, pada perlakuan rebus 18,7582 ± 0,2116 mg/g, pada ekstrak bayam merah (*Amaranthus tricolor* L.) segar 50,2317 ± 0 mg/g, perlakuan rebus 47,7613 ± 0 mg/g, maka yang paling besar mengandung kadar β-karoten terdapat pada ekstrak bayam merah segar.
2. Pada literatur yang digunakan didapat kadar β-karoten pada bayam hijau segar 2,699 mg, pada bayam merah 7,325 mg dan bayam rebus 3,282 mg. Namun, perbedaan jumlah kadar β-karoten yang didapat dengan literatur terpaut cukup jauh bisa disebabkan bedanya musim, suhu, tempat pengambilan sampel dan juga metode yang dipakai.

## 5.2 Saran

Disarankan kepada peneliti selanjutnya melakukan penelitian kadar β-karoten dengan berbagai metode dengan menggunakan bayam dari berbagai tempat yang bebeda dengan musim yang berbeda atau melakukan penelitian tentang perbedaan β-karoten pada bayam dengan perlakuan yang berbeda.