

V. KESIMPULAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh maka dapat disimpulkan :

1. Kandungan klorofil buah jeruk nipis pada perlakuan gelap lebih kecil daripada kandungan klorofil buah jeruk nipis yang mendapat cahaya.
2. Kandungan terlarut total buah jeruk nipis pada perlakuan gelap lebih tinggi daripada kandungan karbohidrat terlarut total buah jeruk nipis yang mendapat cahaya.
3. Perlakuan gelap meningkatkan aktifitas enzim α amilase yang mendorong hidrolisis pati.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk mengetahui pengaruh perlakuan gelap terhadap buah jeruk nipis dengan periode waktu pengukuran yang lebih panjang.