

BAB 5

PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil pemeriksaan kadar vitamin C pada apel yang dikupas dan tidak dikupas diketahui rata-rata kadar vitamin C pada apel malang yang dikupas adalah 0,2292 % pada apel yang tidak dikupas adalah 0,3592 %

Setelah dilakukan uji distribusi normal terhadap kadar vitamin C didapatkan p (sig) $> 0,05$ hal ini menunjukkan bahwa data terdistribusi normal. Kemudian dilakukan uji t berpasangan untuk mengetahui ada tidaknya perbedaan kadar vitamin C tersebut didapatkan $p > 0,05$ hal ini menunjukkan bahwa data terdistribusi normal. Kemudian dilakukan uji t untuk mengetahui ada atau adanya perbedaan kadar vitamin C pada apel malang yang dikupas dan tidak di kupas.

Hasil uji t menunjukkan p (sig) = 000 ($P < 0,05$) yang artinya berarti ada perbedaan antara vitamin C pada apel yang dikupas dan tidak dikupas. Rata-rata kadar vitamin C yang di periksa dalam penelitian ini diketahui kadar vitamin C pada apel yang tidak di kupas lebih tinggi dari pada apel yang di kupas.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar vitamin C pada buah apel yang tidak dikupas lebih tinggi dari pada apel yang dikupas, dari referensi yang ada menyebutkan bahwa antioksidan lima kali lebih banyak melekat di kulit apel dari pada di daging buahnya pada apel mengandung tanin flavonoid yang di sebut. Querectin ini mempunyai aktivitas antioksidan yang tinggi, antioksidan merupakan senyawa penangkap radikal bebas. Peroses tersebut karena adanya vitamin C.

Kadar vitamin C yang di peroleh pada penelitian kemungkinan besar berbeda dengan perolehan kadar vitamin C yang di lakukan oleh peneliti lain. Hal ini di sebabkan karena ada beberapa faktor secara signifikan mempengaruhi dalam proses pengukuran kadar vitamin C, seperti: keadaan fisik buah, ketepatan titrasi, dan lain-lain. Faktor ini akan berimplikasi besar terhadap perhitungan kadar vitamin C.