

BAB 7

PENUTUP

7.1 Kesimpulan

1. Penurunan kadar kalium brokoli (*Brassica oleracea* Var.*Botrytis* L) yang diolah dengan metode *blanching* adalah sebesar (-)5,95%.
2. Penurunan kadar kalium brokoli (*Brassica oleracea* Var.*Botrytis* L) yang diolah dengan metode *frying* (menggoreng) adalah sebesar (-)12,91%.
3. Tidak terdapat penurunan kadar kalium brokoli (*Brassica oleracea* Var.*Botrytis* L) yang diolah dengan metode *steaming* (menggoreng) adalah sebesar (+)0,99%
4. Penurunan kadar kalium brokoli (*Brassica oleracea* Var.*Botrytis* L) yang diolah dengan metode *yaitu sauteing* (menumis) adalah sebesar (-)10,58%
5. Pengolahan brokoli yang tepat yaitu menggunakan metode *steaming* (mengukus).



7.2 Saran

Saran yang didapatkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Pada saat pemotongan brokoli dipastikan ukurannya sama untuk meminimalisir kehilangan kadar kalium, apabila terlalu kecil juga dapat mempengaruhi penurunan kadar kalium.
2. Perlu adanya pengontrolan waktu untuk proses pengolahan menggunakan suhu tinggi pada brokoli.
3. Penelitian ini juga bisa dijadikan acuan sebagai penelitian berikutnya dengan meneliti variabel lain misalnya Fe (besi), Vit A, Vit C, Kalsium