

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan hasil yang telah dilakukan dalam penelitian ini dan pembahasan yang telah diuraikan sebelumnya, maka peneliti dapat mengambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Jumlah dari kadar Iod sebagai  $KIO_3$  pada garam yang telah di uji titrasi yaitu sebanyak 0,122 ppm.
2. Jumlah dari uji suhu optimum pada sayur kelor bening terdapat pada suhu  $100^{\circ}C$  dengan konsentrasi iodium sebesar 2,472 ppm. Sedangkan pada sayur kelor santan terdapat pada suhu  $50^{\circ}C$  dengan kadar iodium sebesar 1,265 ppm.
3. Jumlah dari uji lama pemasakan optimum pada sayur kelor bening diperoleh selama 15 menit dengan perolehan kadar iodium sebesar 4,148 ppm. Sama halnya pada sayur kelor santan diperoleh kadar iodium sebesar 3,69 ppm.

#### **B. Saran**

1. Bagi ilmu pengetahuan

Bagi ilmu pengetahuan diharapkan dapat menambah informasi dan referensi tentang kandungan iodium pada sayur kelor selama proses pemasakan.

2. Bagi masyarakat

Bagi masyarakat diharapkan ketika mengelolah masakan sayur kelor sebaiknya pada saat pemberian iodium, garam dicampurkan setelah sayur sudah masak karena hasilnya akan sama saat di uji titrasi iodium.

3. Bagi universitas widya nusantara palu

Bagi universitas widya nusantara palu diharapkan penelitian ini bisa menjadi bahan bacaan bagi mahasiswa universitas widya

nusantara palu di perpustakaan untuk menambah pengetahuan dan wawasan terkait kandungan garam iodium dalam sayur kelor.