

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan dalam pembuatan serbuk antosianin kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dapat disimpulkan bahwa :

1. Pengaruh penambahan konsentrasi maltodekstrin dan suhu pengeringan pada pembuatan serbuk antosianin kulit buah naga merah diperoleh pada penambahan maltodekstrin 8%, sehingga dihasilkan persen rendemen sebesar 22,5% pada suhu pengeringan 50°C dengan pH 5.
2. Berdasarkan dari intensitas warna (absorbansi), maka komposisi antara konsentrasi maltodekstrin dan suhu pengeringan itu diperoleh pada penambahan maltodekstrin sebesar 0% dan suhu pengeringan 60°C dengan intensitas warna (absorbansi) yang dihasilkan sebesar 1,37100.

5.2 Saran

Untuk penelitian selanjutnya diharapkan menggunakan oven pengering dengan kondisi yang masih baik, atau dengan oven pengering yang masih dapat menghantarkan uap panas yang efisien agar proses pengeringan tidak lebih dari 8 jam. Karena jika proses pengeringan tidak efisien dan memakan waktu yang lama, dapat mengakibatkan rusaknya pigmen warna antosianin yang terkandung di dalam bahan.