

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil ekstraksi zat warna alami dari buah senduduk bulu sebagai pewarna alami maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Dengan menggunakan variasi temperatur pada proses ekstraksi, diperoleh temperatur yang paling baik untuk proses ekstraksi ini adalah 100⁰C.
2. Pada temperatur 100⁰C sesudah maserasi didapatkan kadar antosianin untuk pelarut air dan asam sitrat adalah 0,09852 dengan pH 2,99
3. Pada temperatur 100⁰C sesudah 1 minggu maserasi didapatkan kadar antosianin untuk pelarut air dan asam sitrat adalah 0,08683 dengan pH 2,96
4. Buah senduduk bulu dapat digunakan sebagai pewarna alami dan dapat diaplikasikan pada agar-agar.
5. Dari hasil pengaplikasian ekstrak buah senduduk bulu, menunjukkan bahwa dari semua kategori, konsumen menyukai agar-agar dengan menggunakan pewarna alami karena lebih menarik, dan rasanya lebih enak dibandingkan dengan agar-agar tanpa pewarna alami.

5.2 Saran

Dari hasil penelitian yang didapat, maka penulis memberikan saran yaitu :

1. Pengaplikasian pada buah senduduk bulu dapat diganti dengan variasi lain.
2. Asam sitrat yang digunakan sebagai pengawet sebaiknya diganti dengan pengawet lain yang lebih aman untuk kesehatan.