

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Pada proses ekstraksi maserasi menggunakan pelarut air dan asam sitrat (19:1) dengan variasi temperatur penangas, maka diperoleh ekstrak antosianin setelah maserasi yang baik pada suhu 90⁰C didapatkan kadar antosianin 0,2204 mg/L sampel dan pH 3,12.
2. Setelah 2 minggu penyimpanan pada suhu 90⁰C didapatkan kadar antosianin 0,1970 mg/L sampel dan pH 3,15.
3. Dari hasil pembuatan produk pasta dengan penambahan tepung sagu didapatkan hasil pasta untuk zat pewarna makanan yang baik yaitu pada perbandingan 10:7,5 dan untuk produk bubuk didapatkan hasil terbaik pada komposisi 10:15 dengan penambahan tepung maizena.
4. Setelah dilakukan penelitian, dapat dikatakan bahwa zat pewarna alami pada buah senduduk bulu bisa digunakan untuk zat pewarna makanan seperti yang ada dipasaran.

5.2 Saran

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

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut lagi dengan menggunakan berbagai variasi pelarut.
2. Suhu pada penangas yang digunakan harus diperhatikan, sehingga tidak menyebabkan penguapan pelarut yang terlalu banyak.