

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Kulit buah naga mempunyai potensi sebagai pewarna alami pada makanan/minuman.
2. Perlakuan terbaik dihasilkan pada ekstraksi yang menggunakan pelarut etanol : asam sitrat 20% (19:1) dalam 100 ml yang menghasilkan absorbansi 1,9153-2,7409 pada  $\lambda_{maks}$  534 nm.
3. Stabilitas zat warna antosianin stabil pada pH asam dari pH 2 - pH 5, pada temperatur 40<sup>0</sup>C.
4. Parameter dalam pembuatan pewarna alami yang paling utama ialah pH dan absorbansi. Semakin tinggi nilai pH dan absorbansi yang dihasilkan maka dapat menentukan temperatur optimum pada proses maserasi pembuatan pewarna alami.
5. Temperatur maksimum yang didapat pada pelarut air : asam sitrat yaitu 30<sup>0</sup>C dan temperatur optimum yang didapat pada pelarut etanol : asam sitrat yaitu 40<sup>0</sup>C dari hasil ekstrak zat warna kulit buah naga merah (*Hylocereus Polyrhizus*).
6. Karakteristik temperatur optimum yang didapat pada pelarut etanol : asam sitrat adalah Pada Temperatur 40<sup>0</sup>C dengan pH 4,34 sebelum penyimpanan dan 4,74 setelah 2 minggu penyimpanan serta absorbansi 2.7409 sebelum penyimpanan dan 2,2734 setelah 2 minggu penyimpanan.

#### **5.2 Saran**

Saran yang dapat dikemukakan dari hasil penelitian ini adalah :

1. Pada penyimpanan hasil ekstrak kulit buah naga sebaiknya disimpan dalam wadah buram tertutup yang tidak terkena cahaya sehingga pigmen warna tidak mudah mengalami perubahan.

2. Perlu adanya penelitian lebih lanjut ekstrak warna kulit buah naga pada produk makanan sebagai pewarna alami yang menarik.
3. Untuk dapat menghitung kadar antosianin sebaiknya dicari terlebih dahulu standar kadar antosianin sebagai pembanding dalam pengukurannya.