

## **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1 Kesimpulan**

Dari hasil penelitian isolasi antosianin buah senduduk akar sebagai pewarna alami, dapat disimpulkan bahwa:

1. Pada proses isolasi antosianin dengan menggunakan pelarut alkohol (etanol) yang divariasikan, diperoleh konsentrasi pelarut yang terbaik yaitu 90% dengan kadar antosianin sebesar 202,7245 mg/L.
2. Semakin tinggi konsentrasi etanol yang digunakan maka semakin besar nilai absorbansi serta antosianin yang diperoleh sehingga pigmen antosianin akan semakin pekat, hal ini berbanding terbalik dengan nilai pH dimana semakin tinggi konsentrasi etanol maka semakin kecil nilai pH yang diperoleh.
3. Stabilitas antosianin akan lebih baik pada suhu  $\pm 5^{\circ}\text{C}$ .
4. Setelah dilakukan penelitian, diketahui bahwa zat pewarna alami yang dihasilkan baik dalam bentuk bubuk ataupun pasta telah memenuhi standar yang ada di pasaran.

### **5.2 Saran**

1. Pada penelitian ini, pelarut yang digunakan merupakan pelarut etanol yang divariasikan hingga mencapai 90%, namun dari segi ekonomi dengan menggunakan pelarut etanol 90% biaya yang diperlukan akan lebih banyak, sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan menggunakan pelarut lain agar dapat meminimalisir biaya yang digunakan.
2. Penyimpanan pigmen antosianin sebaiknya disimpan pada suhu yang lebih rendah dan dijauhkan dari pancaran sinar matahari karena akan mengganggu kestabilan antosianin.