

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian pembuatan pewarna dari buah senduduk akar sebagai pewarna alami, dapat disimpulkan bahwa:

1. Konsentrasi dekstrin sebagai zat pengisi (*filler*) yang menghasilkan serbuk pewarna buah senduduk akar terbaik diperoleh pada perlakuan konsentrasi dekstrin 13% dengan kadar air sebesar 3,20%, kadar abu sebesar 1,78%, panjang gelombang maksimum sebesar 659 nm, pH sebesar 4,6, absorbansi 1,54420, total konsentrasi antosianin 25,7864 mg/L.
2. Senduduk akar berpotensi sebagai bahan baku pembuatan pewarna makanan alami dengan panjang gelombang 526-528 nm dengan warna ungu kemerahan.

Panjang Gelombang (nm)	Warna yang Diserap	Warna komplementer (Warna yang Terlihat)
400 - 435	Ungu	Hijau Kekuningan
435 - 480	Biru	Kuning
480 - 490	Biru Kehijauan	Jingga
490 - 500	Hijau Kebiruan	Merah
500 - 560	Hijau	Ungu Kemerahan
580 - 595	Kuning	Biru
595 - 610	Jingga	Biru Kehijauan
610 - 800	Merah	Hijau Kebiruan

Sumber: <http://kimia.fmipa.unej.ac>

5.2 Saran

Jika peneliti selanjutnya ingin melanjutkan penelitian yang sama mengenai topik ini penulis memberikan saran agar penelitian dilanjutkan lebih lanjut tentang tes uji pengaplikasian bubuk pewarna pada makanan atau minuman dan umur simpan produk yang belum di ketahui secara pasti.