

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian ekstraksi daun katuk (*hibiscus sabdariffa L*), daun kangkung (*Ipomoea aquatica* Forsk) dan daun bayam (*Amaranthus sp.*) untuk menghasilkan zat pewarna hijau alami makanan (klorofil), maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Dengan menggunakan variasi perbandingan *feed* dan *solvent* pada proses ekstraksi, maka diperoleh ekstrak klorofil yang baik yaitu pada perbandingan 1:8 dari daun bayam, dan diperoleh kadar klorofil 36,626 mg/L.
2. Dengan lama penyimpanan 5 minggu dan ditempatkan di tempat gelap dan terang diketahui bahwa penyimpanan di tempat gelap menghasilkan warna yang lebih stabil dibanding penyimpanan di tempat terang.

5.2 Saran

Dari hasil penelitian yang telah didapatkan, maka penulis memberikan saran yaitu

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk memanfaatkan ekstrak klorofil sebagai zat warna dan *food suplement* dalam bentuk cair dan bubuk.
2. Perlu dilakukan pengukuran panjang gelombang maksimum untuk tiap sampel (ekstrak klorofil daun katuk, bayam dan kangkung) karena setiap sampel tersebut pasti memiliki panjang gelombang yang berbeda.