

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa:

1. Proses ekstraksi yang paling baik pada penelitian ini adalah dengan waktu selama 8 jam dengan perbandingan bahan baku cabai 1:4 terhadap ethanol hasilnya diperoleh *capsicum oleoresin* dengan tingkat kepedasan 720.000 SHU, pH 6,36 dengan rendemen 25,44% yang didapat dari bahan baku cabai rawit merah.
2. Perbedaan pelarut yang digunakan sebagai variable tidak berpengaruh banyak dilihat dari analisa GC-MS. Untuk sample dengan pelarut ethanol terlihat pada peak 17,96, pada pelarut dietil eter 17,95.
3. Metode ekstraksi yang digunakan cukup baik untuk memperoleh rendemen yang tinggi yaitu 25,44% pada sample cabai rawit merah.
4. Hasil analisis dengan anova yaitu, Dari hasil uji F dapat disimpulkan : Bahwa nilai F_{crit} dari sampel dan interaksi lebih besar dari nilai F_{hitung} .

5.2. Saran

1. Pada penelitian yang akan datang perlu diujikan kadar *capsicum oleoresin* dengan menggunakan alat analisa LCMS atau HPLC untuk mengetahui

kandungan secara lebih lengkap dan pengujian terhadap mikroorganisme mengingat *capsicum oleoresin* ini digunakan untuk produk makanan.

2. Penelitian selanjutnya disarankan agar menambahkan variable waktu, minimum memakai 3 titik.

