

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa:

1. Jenis pelarut Asam asetat pada penelitian ini dapat menghasilkan kadar Antosianin yang lebih tinggi dibanding dengan pelarut aquadest dan Ethanol.
2. Temperatur 70 °C menghasilkan kadar konsentrasi tertinggi .
3. Waktu ekstraksi 8 jam menghasilkan kadar konsentarsi tertinggi dibanding 4 jam dan 12 jam
4. Proses ekstraksi yang paling baik pada penelitian ini adalah dengan waktu selama 8jam, jenis pelarut asam asetat pada temperature 70 °C menghasilkan kadar konsentrasi *antosianin* sebesar 638.277 ppm dengan absorbansi 1.158 nm pada pH 2.

5.2. Saran

1. Pada penelitian yang akan datang perlu diujikan kadar *pigmen antosianin* dengan menggunakan alat analisa LCMS atau HPLC untuk mengetahui kandungan secara lebih lengkap dan pengujian terhadap mikroorganisme mengingat *antosianin* ini digunakan untuk produk makanan dan minuman.

2. Pada pemilihan bahan baku diusahakan dan pastikan memilih ubi jalar ungu yang berwarna ungu pekat.
3. Penelitian selanjutnya perlu dicoba Ekstraksi ubi jalar ungu dengan menggunakan metode *Subcritical Water*.

