

BAB VII

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil percobaan ekstraksi zat warna dari kulit manggis yang telah dilakukan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Spektrofotometri sinar tampak adalah spektrofotometri yang dilakukan menggunakan energi radiasi pada panjang gelombang antara 380 dan 800 nm. Dikatakan spektrofotometri sinar tampak karena rentang panjang gelombang ini dapat dideteksi oleh mata manusia (Blender, 1987).
2. Anthosianin adalah zat warna yang bersifat non polar dan akan larut dengan baik pada pelarut-pelarut polar.
3. Jenis pelarut yang digunakan berpengaruh terhadap kadar zat warna anthosianin
4. Komposisi F/S dari pelarut yang digunakan berpengaruh terhadap nilai absorbansi yang dihasilkan

Komposisi F/S optimum dari 3 jenis pelarut yang digunakan ekstraksi kulit buah manggis adalah aquades (1:10), etanol 96% (1:10) dan etil asetat (1:20). setiap jenis pelarut memiliki kemampuan melarutkan yang berbeda-beda.

5. Nilai absorbansi tertinggi didapatkan pada suasana asam pH 3 dari masing-masing pelarut optimum yang diuji. Pelarut aquades (1:10) didapatkan nilai absorbansi sebesar 0,497. Pelarut etanol 96% (1:10) didapatkan nilai absorbansi sebesar 0,362. Sedangkan pelarut etil asetat didapatkan nilai absorbansi sebesar 0,063.

7.2 Saran

Perlu dilakukan kajian lebih lanjut dalam pengaplikasian analisa pigmen warna anthosianin dari kulit manggis dengan metode spektrofotometer visible genesys 20. Sehingga hasil analisa tersebut dapat diterapkan pada produk pangan dan dapat mengurangi penggunaan zat warna sintetis.