

BAB VII

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1. Kesimpulan

Kulit buah naga merah merupakan salah satu kulit buah yang dapat digunakan sebagai bahan pewarna alami. Berdasarkan pengamatan, massa yang paling efektif yaitu sampel dengan massa sebanyak 25 gram kulit buah naga merah.

Panjang gelombang yang digunakan yaitu pada panjang gelombang 450 nm. Dengan pengujian absorbansi pewarna makanan sebagai standar (variabel kontrol). Dimana zat pewarna makanan yang digunakan ini dalam bentuk serbuk dengan berbagai konsentrasi (0,01-0,1 gram) yang dilarutkan dalam 100 ml aquades.

Sehingga didapatkan persamaan regresi linear, yaitu $y = 0,152x + 1,2235$, dengan nilai $R^2 = 0,9809$. Regresi linear merupakan ketelitian pembuatan standar yang dipergunakan untuk pengukuran, dimana nilai R^2 yang mendekati 1 merupakan nilai yang baik. Nilai sebesar 0,9809 menunjukkan bahwa hasil penelitian cukup baik. Total kadar antosianin yang didapat sampel 1 sebanyak 0,233, sampel 2 sebanyak 0,345, dan sampel 3 sebanyak 0,430, sampel 4 sebanyak 0,792, dan sampel 5 sebanyak 0,970 gr/ml.

7.2. Saran

Semakin banyak massa kulit buah naga merah yang digunakan maka semakin banyak pula kadar antosianin yang didapat nantinya. Begitu pula setelah disaring dengan kain saring dan diambil filtratnya, alangkah lebih baik dilakukan proses pemansan pada oven selama 20 menit untuk menghasilkan kadar antosianin yang maksimal pada kulit buah naga merah. Selain itu, akan lebih baik jika untuk penentuan total antosianin menggunakan spektrofotometri uv-vis supaya dalam penentuan panjang gelombang maksimum bisa dilakukan secara otomatis, serta konsentrasi antosianin dapat terbaca langsung pada spektrofotometri tanpa harus menghitung konsentrasinya secara manual, sehingga kesalahan-kesalahan dalam penelitian maupun perhitungan dapat di minimalisir.