

BAB VII

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1. Kesimpulan

Maserasi merupakan proses perendaman sampel dengan menggunakan pelarut organik pada temperatur ruangan. Berdasarkan pengamatan, pelarut yang paling efektif yaitu etanol 0%, etanol 50%, dan etanol 70%.

Panjang gelombang yang digunakan yaitu pada panjang gelombang 510 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 $y = 13,289x + 0,8082$, dengan nilai $R^2 = 0,9934$. Regresi linear merupakan ketelitian pembuatan standar yang dipergunakan untuk pengukuran, dimana nilai R^2 yang mendekati 1 merupakan nilai yang baik. Nilai sebesar 0,9934 menunjukkan bahwa hasil penelitian cukup baik. Total kadar betasianin yang didapat sampel 1 sebesar 0,088 gram/ml, sampel 2 sebanyak 0,078 gram/ml dan sampel 3 sebanyak 0,041 gram/ml.

7.2. Saran

Semakin lama waktu maserasi semakin banyak pula kadar antosianin yang didapat nantinya. Pelarut terbaik yang digunakan untuk mengambil ekstrak kulit manggis yaitu aseton menggunakan ekstraksi cair-cair dengan aquades. Begitu pula setelah disaring dengan kain saring dan diambil filtratnya, alangkah lebih baik dilakukan proses pengovenan pada suhu 35°C untuk menghasilkan kadar antosianin yang maksimal pada kulit buah manggis. 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.