

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Ekstrak antosianin yang diperoleh dari proses maserasi berwarna coklat dengan pH 5 untuk ekstrak menggunakan pelarut etanol 96% dan berwarna merah dengan pH 0 untuk ekstrak menggunakan pelarut etanol 96% dengan HCl 1,5 M. Hasil uji perbandingan larutan ekstrak antosianin dengan larutan formalin pada ekstrak menggunakan pelarut etanol 96% adalah 1:10 dengan nilai absorbansi larutan 0,29595 dan untuk ekstrak menggunakan pelarut etanol 96% dengan HCl 1,5 M adalah 1:20 dengan nilai absorbansi larutan 0,393703.

Pengujian daya simpan dari masing-masing pelarut menunjukkan bahwa ekstrak menggunakan pelarut etanol 96% dengan HCL 1,5 M berlangsung cepat kemudian perlahan melambat dan cenderung stabil dari pada ekstrak menggunakan pelarut etanol 96% berdasar uji LSD dengan nilai 0,00.

Uji validasi yang dilakukan dengan pembanding larutan *schiff's* menunjukkan bahwa ekstrak antosianin dapat mendeteksi kandungan formalin dalam makanan dengan timbulnya perubahan warna menjadi keunguan. Hasil perubahan warna yang lebih signifikan ketika diujikan dalam pangan ditunjukkan oleh penggunaan ekstrak antosianin dengan pelarut bersifat asam yaitu etanol 96% dengan HCl 1, 5 M.

5.2 Saran

Saran dari penelitian ini adalah perlu dilakukan upaya untuk meningkatkan kualitas ekstrak antosianin agar tidak mudah terjadi degradasi warna karena adanya proses oksidasi, sehingga tes kit yang dibuat akurat dan memiliki daya simpan yang lebih panjang. Dari penelitian ini juga dapat diketahui perlu dilakukan upaya lain untuk memperluas rentang pengukuran untuk pengujian formalin dalam pangan.