

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian ini antara lain:

1. Pada penelitian yang telah dilakukan terhadap ekstrak kulit ubi jalar ungu (*Ipomea batatas L*) menunjukkan bahwa metode ekstraksi dengan maserasi menggunakan variasi perbandingan pelarut etanol 96%:HCl, (9:1), (7:3), (5:5) dan (3:7) berpengaruh pada ekstrak yang dihasilkan dan kadar antosianin yang diperoleh.
2. Kadar antosianin ekstrak kulit ubi jalar ungu tertinggi dalam penelitian yaitu sebesar 74,31 mg/L.
3. *Paper test kit* berbasis ekstrak kulit ubi jalar ungu yang telah dibuat masih belum mampu digunakan untuk membuat komparator warna dan belum mampu pula untuk digunakan sebagai deteksi cepat adanya senyawa cemaran pada makanan.
4. Masa simpan berpengaruh terhadap antosianin yang berada pada *paper test kit*

5.2 Saran

1. Perlu dilakukan penurunan konsentrasi larutan pH untuk melihat interaksi antara antosianin dengan senyawa cemaran pada makanan tanpa ada pada pH yang tinggi.
2. Perlu dilakukan penurunan konsentrasi HCl saat ekstraksi atau hanya menggunakan etanol saja sebagai pelarut untuk ekstraksi.