

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Penambahan konsentrasi larutan asam sitrat pada ekstrak kulit buah manggis berpengaruh nyata terhadap nilai rendemen, dan antosianin.
2. Penambahan konsentrasi larutan asam sitrat pada ekstrak kuli buah manggis dan aplikasinya pada es krim berpengaruh nyata terhadap nilai pH, nilai kecerahan L, a+, waktu leleh, dan °Hue tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap antioksidan, nilai b+, dan *overrun*. Sedangkan pada organoleptik berpengaruh nyata terhadap rasa dan tekstur tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap warna dan uji hedonik (penerimaan keseluruhan).
3. Penambahan konsentrasi asam sitrat terbaik pada ekstrak kulit buah manggis dan aplikasinya pada es krim terdapat pada konsentrasi 10% yaitu dengan nilai analisa warna dengan nilai L* 66.74, nilai a* 7.26, nilai b* 26.33, °Hue 74.56 dengan deskripsi warna yaitu *yellow red* (YR), pH 4.50, aktivitas antioksidan 3.98%, *overrun* 32.93%, waktu leleh 29 menit 06 detik, dan organoleptik dengan rasa 3.10 (agak asam), warna 1.25 (tidak ungu), tektur 3.55 (agak lembut), dan hedonik (penerimaan keseluruhan) 3.40 (agak suka).

5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian dengan jenis metode ekstraksi lain seperti metode ekstrasi cara basah dengan melakukan penghancuran pada bahan saat masih segar, kemudian di maserasi dengan pelarut asam untuk menghasilkan pigmen antosianin yang lebih baik dari kulit manggis.