

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Konsentrasi etanol sebagai pelarut antosianin berpengaruh terhadap rendemen dan kadar antosianin tapi tidak berpengaruh terhadap warna ekstrak ubi jalar ungu. Peningkatan konsentrasi etanol sampai kadar etanol 91% meningkatkan rendemen dan kadar antosianin ekstrak dan berbeda nyata, akan tetapi peningkatan konsentrasi etanol menjadi 96% tidak meningkatkan rendemen dan kadar antosianin, tidak berbeda nyata
2. Konsentrasi etanol 91 % menghasilkan rendemen 22,53% dan kadar antosianin 45,53 mg/l ekstrak pekat ubi jalar ungu tertinggi dengan warna ekstrak *yellow red* untuk semua perlakuan.

5.2. Saran

Untuk meningkatkan rendemen dan kadar antosianin ubi jalar ungu disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan mengenai peningkatan rasio bahan dengan pelarut dan perlakuan suhu ekstraksi.