

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian enkapsulat ekstrak etanol pigmen ubi jalar ungu, dapat disimpulkan bahwa :

1. Konsentrasi maltodekstrin dan gum arab sebagai bahan penyalut berpengaruh terhadap stabilitas enkapsulat ekstrak etanol pigmen ubi jalar ungu yaitu suhu pemanasan (60°C - 100°C), kadar gula (10% - 50%), kadar garam (2% - 10%) dan pH berbeda-beda (3-9).
2. Perlakuan terbaik diperoleh berdasarkan hasil penelitian yaitu pada rasio maltodekstrin : gum arab 1:5 dengan stabilitas enkapsulat ekstrak etanol pigmen ubi jalar ungu terenkapsulasi pada suhu 60°C - 100°C stabil, pada kadar gula stabil 10% - 50%, sedangkan pada kadar garam stabil sampai 8%, dan pada pH stabil dalam kondisi pH asam yaitu sampai pH 4. Kestabilan dipengaruhi seiring peningkatan suhu, kadar gula, kadar garam dan pH

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan disarankan pengujian pewarna alami ekstrak etanol ubi jalar ungu dilakukan di suhu rendah, kadar gula rendah, kadar garam rendah dan pH asam 1 sampai 4 agar warna dari pewarna alami ekstrak etanol ubi jalar ungu berfungsi dengan baik.