

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

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

1. Interaksi perbedaan konsentrasi etanol dan konsentrasi asam sitrat berpengaruh nyata terhadap rendemen, kadar betasianin, intensitas warna, dan stabilitas warna betasianin yang dihasilkan.
2. Interaksi perbedaan konsentrasi etanol dan asam sitrat terbaik pada ekstraksi betasianin dari kulit buah naga merah adalah perlakuan A2B1 (etanol 70% dan asam sitrat 0,5%) yang menghasilkan kadar betasianin sebesar 5,64 mg/100 g dan  $^{\circ}hue$  sebesar 347,57 yang mengindikasikan bahwa warna ekstrak yang diperoleh berwarna *red purple* (merah keunguan).
3. Hasil analisis stabilitas menunjukkan bahwa betasianin yang diperoleh stabil pada pH 4 dan suhu pemanasan 30°C, serta mengalami degradasi atau kerusakan jika disimpan pada suhu ruang, disinari cahaya lampu dan diberikan penambahan oksidator.

### 5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kondisi optimal ekstraksi agar diperoleh kadar betasianin yang tinggi dan pengaruhnya terhadap stabilitas betasianin yang dihasilkan.