

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

1. Perbedaan lama ekstraksi kulit buah naga menggunakan *ultrasonic bath* berpengaruh nyata terhadap rendemen, konsentrasi betasianin, aktivitas antioksidan. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap sisa etanol ekstrak kulit buah naga yang dihasilkan.
2. Lama ekstraksi terbaik pada kulit buah naga menggunakan *ultrasonic bath* adalah perlakuan D (lama ekstraksi 35 menit) dengan rendemen 42,56 %, konsentrasi betasianin 14,00 mg/100 gr bahan, aktivitas antioksidan 31,44 %, analisis warna *Hunter Lab* dengan L 7,64, a 8,97, b 0,26, °hue 1,66 dengan proporsi warna merah-violet dan sisa pelarut 0,00%.
3. Stabilitas betasianin cenderung semakin menurun seiring dengan meningkatnya suhu pemanasan dan apabila terkena paparan sinar matahari dalam waktu yang cukup lama. Betasianin akan stabil pada pH 5, suhu 30°C, dan penyimpanan pada ruang gelap.

### 5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh faktor lain ekstraksi menggunakan *ultrasonic bath* terhadap ekstrak kulit buah naga dan penelitian lebih lanjut mengenai pengaplikasian betasianin kulit buah naga baik pangan maupun non pangan serta stabilitasnya pada proses pengolahan.

