

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan maka dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Perbedaan lama waktu ekstraksi campuran kulit dan selaput lendir biji terung belanda berpengaruh terhadap rendemen ekstrak, kadar antosianin, total polifenol dan aktivitas antioksidan, namun tidak berpengaruh terhadap warna ekstrak yang dihasilkan.
2. Ekstraksi selama 25 menit merupakan waktu optimum dalam ekstraksi ekstrak campuran kulit dan selaput lendir biji terung belanda dengan karakteristik ekstrak yaitu: rendemen ekstrak 45,86%, kadar antosianin 234,41 mg/L, total polifenol 235,57 mgGAE/g, aktivitas antioksidan 91,01% dan warna L (39,70), a* (29,07), b* (-3,33), °Hue (353,23).
3. Ekstrak antosianin stabil pada suhu 25⁰C, stabil pada pH asam (pH 3) dibandingkan pH basa atau netral dan stabil tanpa diberi penyinaran.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, saran untuk penelitian selanjutnya, yaitu penggunaan variasi suhu pada ekstraksi ekstrak campuran kulit dan selaput lendir biji terung belanda.

