

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa perlakuan uwi ungu kukus yang disimpan pada suhu dingin menghasilkan ekstrak yang lebih banyak dan stabil. Faktor penting yang mempengaruhi stabilitas antosianin adalah suhu.

Secara khusus dapat disimpulkan bahwa :

- a. Kadar antosianin, fenol, aktivitas antioksidan, dan warna ekstrak uwi ungu dengan pelarut asam tartarat 6% paling tinggi dibanding konsentrasi 2% dan 4% dengan ekstrak uwi ungu kukus lebih tinggi dengan menggunakan metode maserasi.
- b. Stabilitas ekstrak antosianin uwi ungu kukus dan tepung mengalami penurunan namun penyimpanan suhu dingin penurunannya lebih kecil dibanding dengan suhu ruang. Kadar antosianin mengalami penurunan sebesar 4,5%, fenol sebesar 23,78%, dan aktivitas antioksidan sebesar 4,96%.

B. Saran

Peneliti selanjutnya diharapkan untuk menerapkan ekstrak uwi ungu sebagai pewarna alami pada makanan sehingga dapat diketahui pengaruh penamnahannya terhadap kandungan fisika dan kimia produk makanan tersebut.