



menit 215,62 mg/L. Karena semakin lama waktu ekstraksi maka semakin banyak antosianin terekstrak. Hal ini berhubungan semakin besar nilai absorbansi maka kecerahan warnanya pun akan semakin tinggi. Fungsi pelarut untuk ekstraksi antosianin merupakan faktor yang menentukan kualitas dari suatu ekstraksi. Pelarut air dan asam sitrat cocok untuk ekstraksi pigmen antosianin karena pigmen tersebut memang mempunyai sifat larut dalam air dan stabil pada kondisi asam, dengan rasio pelarut 1:5 semakin besar perbandingan pelarut terhadap bahan yang diekstrak maka kadar antosianin yang diperoleh akan semakin besar. Hal ini disebabkan oleh distribusi antosianin akan semakin banyak yang bisa ditransfer ke dalam solven (Simanjuntak, 2014).

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

V.1. Kesimpulan

1. Pigmen antosianin dapat diambil dengan metode ekstraksi maserasi
2. Keadaan yang relatif baik diperoleh pada kondisi campuran pelarut aquades ditambah asam sitrat 10% dengan rasio pelarut 1:5 (v/v) dan lama ekstraksi maserasi 5 hari dengan hasil kadar pigmen antosianin sebesar 10,9010 mg/L.

V.2 Saran



Laporan Penelitian

“Pengambilan Pigmen Antosianin dari Kulit Buah Siwalan (*Borassus Flaibellifer*) dengan Metode Ekstraksi Maserasi”

Perlu diperhatikan dalam proses maserasi dan lebih sering dilakukan pengadukan agar bahan baku dapat terlarut sempurna dalam masing-masing pelarut serta agar tidak terjadi gumpalan.

APPENDIX

1. Menghitung berat asam sitrat

Pada campuran aquades ditambah asam sitrat dengan rasio pelarut 1:1

Diketahui : % = 10%

$$\rho = 1,66 \text{ gr/cm}^3$$

$$\text{Volume} = 0,1 \text{ L}$$

$$\text{Valensi} = 3$$

$$n = \frac{\% \times \rho \times 1000 \times \text{volume}}{\text{valensi}}$$

$$= \frac{10\% \times 1,66 \times 1000 \times 0,1}{3}$$