

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

1. Buah kecombrang mengandung flavonoid, saponin, tanin dan alkaloid,
2. Terdapat perbedaan nyata ( $p \leq 0,05$ ) antara perlakuan konsentrasi asam sitrat terhadap pH pelarut, pH ekstrak, rendemen, total antosianin, dan intensitas warna ekstrak buah kecombrang.
3. Ekstrak buah kecombrang dengan perlakuan terbaik yaitu diperoleh menggunakan konsentrasi asam sitrat 10% yang menghasilkan nilai pH 1,3, rendemen 72,17%, total antosianin 37,91 mg/L, *lightness* (L) 24,47, *redness* ( $a^*$ ) 2,17, dan *yellowness* ( $b^*$ ) 4,87.
4. Stabilitas warna ekstrak buah kecombrang diperoleh pada suhu 30°C – 50°C, lama pemanasan 15 – 30 menit, dan pH 1 – 5.
5. Ekstrak buah kecombrang mengandung antosianin yang ditandai dengan adanya gugus fungsi O-H, C=C, C=O, C-O, C-N, dan C-H.

#### B. Saran

1. Proses ekstraksi antosianin buah kecombrang dapat dilakukan menggunakan pelarut lain untuk memperoleh antosianin yang lebih maksimal
2. Diperlukan adanya penelitian lebih lanjut untuk mengetahui tingkat kemurnian dan jenis antosianin spesifik pada ekstrak buah kecombrang
3. Diperlukan adanya penelitian lebih lanjut mengenai aplikasi ekstrak buah kecombrang pada bahan pangan