

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Variasi metode pengeringan memberikan pengaruh yang sangat nyata terhadap vitamin C dan total antosianin yang dihasilkan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode terbaik terdapat pada metode pengeringan kabinet yaitu menghasilkan vitamin C sebesar 55,44 mg/100 g dan total antosianin sebesar 2,626 mg/100 g. Hasil yang didapatkan ini berbanding lurus persamaan matematis kadar air $y = 87.891 - 10.672x$.
2. Variasi lama pengeringan memberikan pengaruh yang sangat nyata terhadap vitamin C dan total antosianin yang dihasilkan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode terbaik terdapat pada lama pengeringan 8 jam menghasilkan vitamin C sebesar 60,647 mg/100 g dan total antosianin sebesar 3,1555 mg/100 g.
3. Metode pengeringan dan lama pengeringan terhadap aktivitas antioksidan tertinggi terdapat pada metode pengering kabinet dengan pengeringan selama 8 jam yaitu menghasilkan IC_{50} sebesar 0,7006 $\mu\text{g/mL}$.

B. Saran

Saran yang dapat penulis berikan adalah adanya penelitian lanjutan mengenai umur simpan ekstrak serta pengaruhnya terhadap bahan pangan.