

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1. Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Mikroenkapsulat terbaik pada kestabilan warna daging buah naga merah adalah komposisi I dengan perbandingan maltodekstrin: gum arab 1:1
2. Zat warna yang dimikroenkapsulasi lebih stabil terhadap pH, suhu dan lama penyimpanan dibandingkan dengan kontrol

#### **5.2. Saran**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis dapat memberikan saran yaitu:

1. Dilakukan pengujian FTIR, untuk meyakinkan bahwa zat penyalut sudah berikatan dengan zat warna.
2. Dilakukan pengujian umur simpan serbuk pewarna daging buah naga dengan metode akselerasi.