

## **BAB V**

### **SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI**

#### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Penambahan asam sitrat pada antosianin ubi jalar ungu yang ditambahkan pada susu pasteurisasi mengalami pergeseran batokromik dan efek hiperkromik.
2. Penambahan asam sitrat pada antosianin ubi jalar ungu yang ditambahkan pada susu pasteurisasi mengalami penurunan kandungan total antosianin.
3. Penambahan asam sitrat pada antosianin ubi jalar ungu yang ditambahkan pada susu pasteurisasi mengalami peningkatan aktivitas antioksidan.

#### **5.1 Implikasi dan Rekomendasi**

Dari penelitian yang sudah dilakukan, ubi jalar ungu yang terkopigmentasi asam sitrat dapat dimanfaatkan sebagai pewarna alami makanan serta dapat menambahkan nilai fungsional dari produk susu pasteurisasi. Meskipun demikian, penelitian ini masih harus dikembangkan sehingga peneliti merekomendasikan beberapa hal kepada peneliti selanjutnya yang tertarik dengan penelitian kopigmentasi ubi jalar ungu menggunakan asam sitrat, antara lain:

1. Pengujian FTIR untuk meyakinkan terjadinya interaksi antara antosianin ubi jalar ungu dengan asam sitrat.
2. Pengujian kadar antioksidan ubi jalar ungu sebelum dan sesudah kopigmentasi.
3. Pengontrolan pH kembali setelah penambahan susu pasteurisasi pada ubi jalar ungu.
4. Pengujian analisis sensori pada produk hasil kopigmentasi.