

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI

5.1 Simpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan untuk menjawab rumusan masalah, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Kopigmentasi dengan campuran Fe (III) dan alginat pada ekstrak buah murbei mengalami pergeseran batokromik dan hiperkromik.
2. Kestabilan termal ekstrak buah murbei yang dikopigmentasi dengan campuran Fe (III) dan alginat lebih baik dibandingkan yang hanya ditambahkan Fe (III).
3. Total monomer antosianin ekstrak buah murbei yang sudah dikopigmentasi dengan campuran Fe (III) dan alginat mengalami penurunan.
4. Aktivitas antioksidan ekstrak buah murbei yang sudah dikopigmentasi dengan campuran Fe (III) dan alginat mengalami peningkatan.

5.2 Implikasi dan Rekomendasi

Dari penelitian yang sudah dilakukan, antosianin dari buah murbei yang dikopigmentasi dengan campuran Fe (III) dan alginat dapat dimanfaatkan sebagai pewarna makanan alami serta dapat menambahkan nilai fungsional dari produk pangan. Meskipun demikian, penelitian ini masih harus dikembangkan sehingga peneliti merekomendasikan beberapa hal kepada peneliti selanjutnya yang tertarik dengan penelitian kopigmentasi buah murbei menggunakan Fe (III) dan alginat, antara lain:

1. Pengaruh kopigmentasi ekstrak buah murbei dengan jumlah alginat yang bervariasi.
2. Pengujian FTIR untuk mengetahui bagaimana interaksi antara Fe (III), antosianin dalam buah murbei, dan alginat.
3. Pengujian kestabilan termal pada suhu pemanasan yang bervariasi.
4. Pengujian warna menggunakan colorimeter.
5. Pengujian pengaruh waktu simpan terhadap kestabilan warna ekstrak buah murbei yang dikopigmentasi dengan Fe (III) dan alginat.

Motya Tri Harsiwi, 2019

PENGARUH KOPIGMENTASI DENGAN CAMPURAN Fe (III) DAN ALGINAT TERHADAP KESTABILAN ANTOSIANIN EKSTRAK BUAH MURBEI

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu