

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Dari hasil analisis data yang dilakukan pada penelitian, dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Ada pengaruh suhu pengeringan terhadap mutu bubuk pewarna alami dari ekstrak buah bit. Mutu bubuk pewarna yang di maksud mencakup kadar air, pH, dan kadar serat kasar. Kadar air yang di peroleh dari bubuk pewarna buah bit sangat nyata, yaitu rata-rata 4,06 %, pH yang diperoleh dari bubuk pewarna buah bit sangat nyata, yaitu rata-rata pH 5,2, dan serat kasar yang diperoleh sangat nyata, yaitu rata-rata 4,28 %.
2. Secara penglihatan mata warna yang optimal terdapat pada suhu 60 °C yaitu berwarna ungu pekat.

5.2. Saran

1. Kepada peneliti selanjutnya disarankan menguji warna pada setiap variasi suhu 40 °C sampai 80 °C dengan memperhatikan penyimpanan ekstrak buah bit.
2. Ekstrak buah bit dapat digunakan sebagai indikator asam basa yang dapat dilakukan pada praktikum kimia.