

## **BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1 Kesimpulan**

1. Variasi pH menunjukkan pengaruh yang berbeda nyata terhadap rendemen, kadar antosianin dan warna pada ekstrak kulit buah naga merah.
2. Karakteristik ekstrak kulit buah dengan rendemen tertinggi adalah perlakuan pH 4 yaitu 7,13%, kadar air 79,67%, antosianin 22,18 ml/L dan warna yang dihasilkan adalah merah magenta.
3. Penerimaan organoleptik sirup terbaik dari panelis adalah perlakuan B pH 4,5 dengan nilai warna rata-rata 3,52, aroma 4,6, dan rasa 4,2 sirup.
4. Untuk mencapai titik impas (BEP), bisnis produk zat warna ekstrak kulit buah naga merah harus memproduksi dan menjual minimal 9.056 botol, dengan total pendapatan sebesar Rp. 106.270.000

### **5.2 Saran**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka peneliti menyarankan:

1. Peneliti sangat menyarankan agar dilakukan studi lebih lanjut mengenai stabilitas antosianin dalam ekstrak pada berbagai kondisi penyimpanan (suhu dan cahaya). Hal ini penting untuk memastikan umur simpan produk yang lebih panjang serta menjaga kualitas warna dan nutrisi ekstrak.
2. Peneliti menyarankan kepada peneliti selanjutnya untuk pengaplikasian produk selain minuman fungsional.