

BAB V

PENUTUP

V.I Kesimpulan

Dari penelitian yang telah dilakukan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. *Freeze drying* menghasilkan kadar air terendah yakni $0,7656\% \pm 0,0609$, diikuti *Sun drying* dengan kadar air sebesar $1,0072\% \pm 0,0156$, sedangkan *oven drying* menghasilkan kadar air tertinggi sebesar $1,2641\% \pm 0,0544$.
2. *Freeze drying* menghasilkan rendemen tertinggi sebesar $14,3695\% \pm 0,2894$, diikuti *oven drying* dengan rendemen $11,8390\% \pm 0,0869$, sedangkan *sun drying* menghasilkan rendemen terendah sebesar $11,3615\% \pm 0,1823$.
3. *Freeze drying* menghasilkan kadar antosianin tertinggi yakni $10,5982 \text{ mg/g} \pm 0,0255$, diikuti *sun drying* $2,6830 \text{ mg/g} \pm 0,0169$ dan *oven drying* $0,7737 \text{ mg/g} \pm 0,0214$. Hasil analisis statistik *One-Way* ANOVA menunjukkan metode pengeringan memberikan perbedaan signifikan terhadap kadar antosianin ($\text{sig} < 0,05$).
4. *Freeze drying* memberikan aktivitas antioksidan paling kuat dengan nilai IC_{50} $6,9851 \text{ ppm} \pm 0,0125$, *sun drying* sebesar $21,8644 \text{ ppm} \pm 0,0906$, dan *oven drying* paling lemah sebesar $30,9333 \text{ ppm} \pm 0,1628$. Hasil analisis statistik *One-Way* ANOVA menunjukkan metode pengeringan memberikan perbedaan signifikan antara pengeringan terhadap aktivitas antioksidan ($\text{sig} < 0,05$).
5. Uji korelasi Pearson menunjukkan bahwa peningkatan kadar antosianin berhubungan signifikan dengan peningkatan aktivitas antioksidan ekstrak ubi jalar ungu ($\text{sig} < 0,05$).

V.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan, saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut:

1. Melakukan analisis lebih lanjut terhadap profil atau jenis antosianin yang terkandung dalam ubi jalar ungu, sehingga pengaruh metode pengeringan terhadap perubahan kandungan antosianin dapat dipahami dengan lebih mendalam.
2. Melakukan standarisasi ekstrak seperti uji cemaran logam, cemaran mikroba dan kadar abu untuk mengetahui karakteristik ekstrak lebih lanjut.
3. Penelitian dapat dilanjutkan dengan mengevaluasi aktivitas biologis lain dari ekstrak ubi jalar ungu, misalnya aktivitas antibakteri terhadap bakteri, sehingga potensi pemanfaatannya dapat dikaji lebih lanjut.