

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa:

1. Jus terung Belanda terkopigmentasi tanin dan asam galat menunjukkan tidak ada efek batokromik tetapi terjadi hiperkromik pada rasio molar yang berbeda.
2. Kopigmentasi dengan tanin dan asam galat mampu mempertahankan stabilitas antosianin jus yang ditunjukkan oleh konsentrasi dan retensi warna antosianin jus terkopigmentasi lebih tinggi (65,70%) dibandingkan jus tidak dikopigmentasi (kontrol).
3. Uji kinetika reaksi pada suhu 60°C menunjukkan kopigmen asam galat pada rasio molar 100 lebih efektif mempertahankan warna jus ditunjukkan oleh konstanta kinetik yang lebih rendah (0,055 mM/jam) dan waktu paruh yang lebih panjang 12,60 jam.

### **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil penelitian ini disarankan untuk dilakukan penelitian lanjutan untuk mengetahui pengaruh penambahan kopigmen asam galat terhadap stabilitas antosianin jus selama penyimpanan.