

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan studi literatur yang telah dilakukan pada 10 artikel ilmiah mengenai ekstraksi betasianin, diketahui bahwa ekstraksi betasianin dapat bersumber dari berbagai sumber tanaman. Tanaman yang dapat menjadi sumber betasianin antara lain buah *Hylocereus polyrhizus*, umbi *Beta vulgaris*, buah *Opuntia elatior* Mill, buah *Basella rubra* L., dan bunga *Bougainvillea glabra*, tanaman penghasil betasianin ini memiliki karakteristik berwarna merah hingga ungu sesuai dengan ciri khas senyawa betasianin. Pada proses ekstraksinya metode ekstraksi yang digunakan sangat mempengaruhi hasil konsentrasi betasianin yang didapat. Beberapa metode ekstraksi yang dapat digunakan untuk mengekstrak betasianin antara lain maserasi, *Ultrasonic-Assisted Extraction*, *Microwave-Assisted Extraction*, *Supercritical Fluid Extraction*, serta metode ekstraksi konvensional dengan bantuan pengocokan. Ekstrak betasianin dengan konsentrasi yang tinggi diketahui berasal dari umbi *Beta vulgaris* diekstrak menggunakan metode *Ultrasonic-Assisted Extraction* yaitu sebesar 420 mg/100g.

5.2. Saran

Ekstraksi betasianin dari sumber tanaman hendaknya dilakukan menggunakan metode yang sesuai dengan sumber tanaman yang digunakan. Perlu diperhatikan sifat-sifat dari senyawa betasianin yang akan diekstrak terhadap perlakuan yang diberikan selama proses ekstraksi agar tidak menimbulkan penurunan kadar betasianin akibat degradasi pigmen.