**V KESIMPULAN DAN SARAN**

Bab ini menguraikan mengenai : (1) Kesimpulan dan (2) Saran.

1. **Kesimpulan**
2. Interaksi jenis perlakuan dan jenis bahan pengekstrak berpengaruh terhadap karakteristik meliputi kadar klorofil, stabilitas pada pH 4, total padatan terlarut, serta viskositas pewarna alami daun *mulberry*.
3. g1i2 merupakan perlakuan terpilih berdasarkan uji skoring pada respon kimia yang mengandung kadar klorofil sebesar 28987,5 ppm, stabilitas kadar klorofil pada pH 4 sebesar 0,43%, total padatan terlarut sebesar 7,31% Brix, viskositas sebesar 0,041 poise. Analis *toxic* menunjukkan bahwa pada sampel g1i2 masih terdapat bahan pengekstrak (aseton) yang tersisa dengan identifikasi perubahan warna menjadi warna coklat.
   1. **Saran**

Berdasarkan hasil evaluasi terhadap penelitian yang dilakukan, penulis memberikan saran sebagai berikut :

Pewarna daun *mulberry* ini sebaiknya dilakukan pengolahan dan penelitian lanjutan mengenai sisa bahan pengesktrak yang tersisa seperti dilakukannya destilasi, pengkisatan, atau pengolahan lainnya, agar bahan pengekstrak yang sebelumnya digunakan untuk proses ekstraksi benar-benar hilang, sehingga produk tidak mengandung zat-zat yang berbahaya bagi kesehatan.

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai sisa rendemen bahan pengekstrak yang digunakan, sehingga dapat diketahui secara kuantitatif jumlah bahan pengekstrak yang ikut terbawa larut dalam pewarna daun *mulberry.*

Perlu dilakukannya uji lanjut mengenai kestabilan klorofil daun *mulberry* terhadap suhu, sehingga pewarna daun *mulberry* ini dapat diketahui secara spesifik penggunaannya terhadap bahan makanan.

Sebaiknya dilakukan penambahan zat penstabil mengingat bahwa klorofil mudah terdegradasi menjadi senyawa turunannya, sehingga pewarna daun *mulberry* ini dapat lebih mempertahankan kandungan zat warna di dalamnya.

Perlu dilakukan peneltian lebih lanjut mengenai pendugaan umur simpan produk sehingga kita dapat mengetahui lama simpan atau umur simpan pewarna daun *mulberry.*

Perlu dilakukan penelitian atau pengkajian lebih lanjut mengenai kemasan yang cocok digunakan untuk mengemas pewarnadaun *mulberry,* karena kemasan sangatlah penting untuk menjaga mutu pewarna hingga ke tangan konsumen.