

BAB V **SIMPULAN DAN SARAN**

A. SIMPULAN

1. Kualitas pewarnaan ekstra buah naga (*Selenicereus monacanthus*) sebagai pewarna alternatif menunjukkan bahwa kualitas pewarnaan yang lebih rendah dibandingkan dengan giemsa 3%. Rata-rata skor pewarnaan giemsa adalah 7,25 sedangkan untuk ekstrak buah naga dari konsentrasi 5%, 10%, 15%, 20% dan 25% adalah 4,25; 4,5 ; 5 ; 5,75; 5,5.
2. Ekstrak buah naga dengan konsentrasi 5%, 10%, 15%, 20% dan 25% mendapatkan rata rata skor 4,25; 4,5 ; 5 ; 5,75; 5,5 dari maksimum nilai 8 tidak ada konsentrasi yang memenuhi kualitas baik.
3. Ada perbedaan signifikan antara kualitas pewarnaan giemsa 3% dengan ekstrak buah naga, sehingga Hipotesis Nol (H_0) dapat ditolak dan menerima Hipotesis Alternatif (H_1).

B. SARAN

1. Untuk peneliti selanjutnya disarankan untuk menggunakan metode ekstraksi yang berbeda atau modifikasi suhu, waktu dan konsentrasi.
2. Disarankan agar ekstrak buah naga disimpan dalam botol kaca gelap dan pada suhu rendah untuk mencegah degradasi antosianin yang dapat mempengaruhi kualitas pewarnaan.
3. Dapat melakukan penelitian perbandingan ekstrak buah naga dengan bahan yang mengandung antosianin.
4. Disarankan untuk melakukan cek pH setiap proedur dengan menggunakan pH meter.