

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

1. Hasil reaksi kertas saring yang diabsorpsikan pada ekstrak buah stroberi segar ketika direaksikan dengan boraks yaitu pada ekstrak buah stroberi segar 100 g menunjukkan cincin berwarna biru tua, pada ekstrak buah stroberi segar 200 g menampilkan samar cincin biru tua dan ekstrak buah stroberi segar 300 g memperlihatkan bulatan samar warna biru. Sedangkan, hasil reaksi kertas saring yang diabsorpsikan pada ekstrak buah stroberi kering ketika direaksikan dengan boraks yaitu pada ekstrak buah stroberi kering 100 g menampilkan bulatan abu-abu samar warna kebiruan.
2. Dari penelitian yang telah dilakukan didapatkan hasil kertas saring yang paling baik digunakan sebagai bahan indikator alami pendeteksi boraks adalah kertas saring yang diabsorpsikan dengan ekstrak buah stroberi dengan ekstrak 100 g karena memiliki warna yang paling terang dan jelas dalam proses penyerapan pada kertas saring dan ketika direaksikan dengan boraks menunjukkan perubahan warna yang paling jelas jika dibandingkan dengan kertas saring ekstrak buah stroberi segar dengan ekstrak 200 g, 300 g dan ekstrak buah stroberi kering 100 g.

**B. Saran**

1. Diharapkan penelitian selanjutnya dapat mengaplikasikan ekstrak kertas saring buah stroberi segar pada makanan secara langsung yang terindikasi mengandung boraks.
2. Diharapkan penelitian selanjutnya dapat menggunakan kertas saring jenis lain sebagai bahan perbandingan.