

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan data hasil pembahasan yang didapatkan dalam penelitian ini dapat ditarik beberapa kesimpulan seperti:

1. Konsentrasi pelarut dalam penelitian ini sangat berpengaruh nyata terhadap kadar flavonoid. Hasil dari etanol yang digunakan, 70%, 80% dan 90% mengalami peningkatan pada kadar flavonoid. Di mulai dengan kadar terendah $\pm 4,87\%$ pada konsentrasi etanol 70%, pada konsentrasi 80% menghasilkan $\pm 6,05\%$ dan konsentrasi 90% menghasilkan $\pm 6,60\%$. Kenaikan yang signifikan dari konsentrasi 70%-80%. Namun pada konsentrasi etanol 80%-90% mengalami kenaikan yang tidak signifikan.
2. Lama waktu perendaman berpengaruh sangat nyata terhadap kadar flavonoid. Lama waktu perendaman yang optimum yaitu menggunakan waktu 72 jam. Hal ini dapat dilihat dalam table 6. data pada B3 atau lama waktu 72 jam merupakan waktu yang menghasilkan kadar tertinggi pada setiap konsentrasi pelarut. Namun pada lama waktu 48 jam atau B2 hasil yang diperoleh juga tinggi tidak jauh berbeda tinggi dengan waktu 72 jam. Berbeda dengan lama waktu lainnya, menggunakan waktu 24 jam ternyata tidaklah optimal jika dibandingkan dengan 48 jam dan 72 jam. Dapat dilihat bahwa hasil terendah berada di waktu 24 jam
3. Besar aktivitas antioksidan pada penelitian ini yaitu 89,67% dengan kode sampel A3B3 menggunakan konsentrasi pelarut 90% dengan lama waktu perendaman 72 jam.

B. SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan ini, maka saran yang dapat diberikan ialah, untuk dapat melanjutkan penelitian selanjutnya dengan berlandaskan hasil yang telah di dapat pada penelitian ini. Untuk sebagai acuan atau landasan agar dapat mengembangkan atau menginovasikan kulit batang cempedak ini sebagai produk pangan maupun non pangan.