

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Senyawa flavonoid berupa padatan kuning (2,77 g, 0,21%) dari benalu kakao dapat diisolasi dengan cara sederhana melalui metode ekstraksi dan fraksinasi. Berdasarkan data spektroskopi UV-Vis, UV-Vis dengan pereaksi geser, FTIR, dan RMI senyawa flavonoid yang didapatkan termasuk jenis kuersitrin. Berdasarkan uji aktivitas antioksidan dengan metode DPPH senyawa kuersitrin memiliki aktivitas antioksidan yang sangat kuat dengan nilai IC_{50} 6,10 $\mu\text{g/mL}$, begitu juga fraksi etil asetat dan ekstrak metanol memiliki aktivitas antioksidan yang sangat kuat dengan nilai IC_{50} 10,71 $\mu\text{g/mL}$ dan 18,13 $\mu\text{g/mL}$, sedangkan fraksi n-heksana memiliki aktivitas antioksidan yang sedang dengan nilai IC_{50} 104,05 $\mu\text{g/mL}$ dan fraksi air memiliki aktivitas antioksidan yang lemah dengan nilai IC_{50} 442,74 $\mu\text{g/mL}$.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka disarankan untuk:

1. Melakukan pengujian sitotoksik dengan metode MTT.
2. Melakukan isolasi senyawa metabolit sekunder bagian yang lain dari tumbuhan ini.