

## BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Metode KCKT fasa balik dengan menggunakan kolom C18 (150 mm x 4,6 mm), fasa gerak campuran metanol dan asam format 0,3% (88:12, v/v), volume injeksi 10  $\mu$ L, laju alir 1 mL/menit, detektor UV  $\lambda$  274 nm dapat digunakan pada pemisahan asam galat dan kuersetin dengan waktu retensi relatif singkat ( $t_R$  asam galat 4,296 menit dan kuersetin 6,639 menit). Kandungan asam galat dan kuersetin dalam buah anggur merah, kiwi, lemon dan mangga arumanis yang ditentukan dengan metode diatas diperoleh (0,0071 dan 0,0039) mg/g, (0,0115 dan 0,0032) mg/g, (0,0113 dan 0,0006) mg/g, (0,0114 dan 0,0035) mg/g berturut-turut.

### 5.2 Saran

Disarankan pada penelitian selanjutnya dilakukan pengujian terhadap senyawa lain yang berfungsi sebagai antioksidan seperti asam askorbat,  $\beta$ -karoten dan senyawa flavonoid lainnya dalam buah-buahan.

