

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah didapatkan, dapat disimpulkan bahwa :

1. Ekstrak ubi ungu mentah memiliki aktivitas antioksidan yang sangat kuat dengan nilai IC_{50} sebesar 5,00 mg/L sedangkan tepung ubi ungu rebus memiliki aktivitas antioksidan sedang dengan nilai IC_{50} sebesar 115,88 mg/L. Sebanding dengan hasil kandungan antosianin yang paling besar terdapat pada ekstrak ubi ungu mentah yaitu sebesar 18,03 mg/L sedangkan yang paling kecil terdapat pada tepung ubi ungu rebus yaitu sebesar 8,39 mg/L.
2. Kandungan fenolik total yang paling tinggi terdapat pada ekstrak ubi ungu mentah yaitu sebesar 25,20 mg GAE/10 mg sedangkan kandungan fenolik total terendah terdapat pada tepung ubi ungu rebus yaitu sebesar 4,80 mg GAE/10 mg.
3. Hubungan antara aktivitas antioksidan, kandungan fenolik total, dan kadar antosianin pada sampel yaitu berbanding lurus.
4. Faktor – faktor yang mempengaruhi dari aktivitas antioksidan, total fenolik, dan kadar antosianin yaitu suhu dan pH.

4.2 Saran

Setelah dilakukan penelitian, ada beberapa saran yang dianjurkan untuk penelitian selanjutnya, yaitu :

1. Untuk melakukan pengujian aktivitas antioksidan harus dalam kondisi yang benar-benar gelap.
2. Untuk melakukan pengujian diharapkan sampel dalam keadaan segar.
3. Diharapkan untuk menambahkan parameter pengujian yang lebih banyak.