

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan mengenai pengaruh suhu, waktu maserasi, dan waktu penyimpanan pada suhu ruang dan suhu *refrigerator* terhadap kandungan antioksidan total dari daun miana, daun pepaya, daun rambutan, daun salam, dan daun sirih hijau dengan menggunakan metode fenantrolin modifikasi. Data hasil penelitian didapatkan kondisi optimum terhadap kandungan antioksidan total pada semua sampel yaitu pada suhu 100°C, waktu maserasi 60 menit tanpa waktu penyimpanan ekstrak. Suhu 100°C menyebabkan senyawa antioksidan yang terdapat pada tanaman akan terekstrak lebih banyak dari pada suhu dibawah 100°C. Waktu ekstraksi yang terlalu cepat menyebabkan tidak semua senyawa aktif akan terekstrak sempurna dari tanaman yang digunakan, begitupun jika waktu ekstraksi yang terlalu lama menyebabkan senyawa dalam ekstrak akan terhidrolisis. Semakin lama waktu penyimpanan kandungan antioksidan akan berkurang baik disimpan pada suhu ruang maupun suhu *refrigerator*. Kandungan antioksidan total pada kondisi optimum dari daun miana, daun pepaya, daun rambutan, daun salam, dan daun sirih hijau berturut turut adalah 0,3429; 0,1155; 0,0464; 0,0676; dan 0,3363 mmol Fe/g DW.

5.2 Saran

Untuk menambah informasi yang lebih dalam, maka disarankan untuk penelitian selanjutnya agar:

1. Menentukan kandungan fenolik total dari daun miana, daun pepaya, daun rambutan, daun salam, dan daun sirih hijau karena sampel ini memiliki senyawa antioksidan.
2. Memvariasikan jarak waktu penyimpanan ekstrak lebih lama.