

V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian ini adalah bahwa berbagai jenis bawang yang terdapat di Sumatera Barat memiliki karakteristik kimia yang beragam. Bawang kucai memiliki kadar air tertinggi sebesar 93,57% dan aktivitas antioksidan IC50 yang tergolong sangat kuat yaitu pada bawang dayak, bawang merah dan bawang bombai. Bawang dayak menunjukkan kadar abu dan protein tertinggi masing-masing sebesar 6,29% dan 8,74%. Analisis *Gas Chromatography-Mass Spectrometry (GC-MS)* menunjukkan bahwa komponen kimia utama yang dominan pada bawang merah dan bawang daun adalah *cis-Vaccenic acid*, sementara pada bawang dayak dan bawang kucai adalah *D-Limonene*. Penelitian ini mengonfirmasi bahwa bawang memiliki berbagai komponen kimia yang bermanfaat, mendukung penggunaannya sebagai bahan alami untuk pengobatan di Indonesia.

5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penerapan teknik instrument lanjutan guna memperoleh informasi yang lebih mendalam mengenai komponen kimia bawang. Disarankan untuk menggunakan *Fourier Transform Infrared Spectroscopy (FTIR)* dan *High-Performance Liquid Chromatography (HPLC)* untuk analisis komponen kimia bawang. FTIR akan membantu mengidentifikasi gugus fungsional dalam senyawa aktif, sementara HPLC memungkinkan pemisahan dan kuantifikasi komponen kimia. Gabungan kedua teknik ini akan memberikan gambaran lengkap tentang profil kimia bawang, termasuk penemuan senyawa bioaktif baru. Selain itu, teknik ini juga akan berguna untuk mengevaluasi stabilitas senyawa dan membandingkan berbagai varietas bawang