

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa titik tengah untuk optimasi metode RSM dalam ekstraksi rimpang kunyit putih ditentukan dari kondisi optimum menggunakan metode OFAT, yaitu pada suhu 80 °C, waktu 50 menit, dan rasio sampel terhadap pelarut 1:25 g/mL. Selanjutnya pada metode RSM, diperoleh kondisi optimum ekstraksi pada suhu 84 °C, waktu 51 menit, dan rasio sampel terhadap pelarut 1:25 g/mL. Pada kondisi optimum tersebut, kandungan antioksidan total maksimum yang dihasilkan dari ekstraksi rimpang kunyit putih sebesar 1,3963 mg AAE/g FW.

5.2 Saran

Adapun saran yang dapat diberikan untuk penelitian selanjutnya adalah menambahkan parameter respon seperti *Total Phenolic Content* (TPC) dan *Total Flavonoid Content* (TFC). Kedua parameter tersebut memiliki peran penting dalam menentukan aktivitas antioksidan, sehingga dapat memberikan gambaran yang lebih menyeluruh terhadap potensi senyawa bioaktif dari ekstrak rimpang kunyit putih.

