

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa titik tengah pada metode RSM ditentukan berdasarkan hasil pendekatan awal menggunakan metode OFAT, yaitu pada suhu 80 °C, waktu 30 menit, dan rasio sampel terhadap pelarut 1:20 (g/mL). Selanjutnya, melalui optimasi menggunakan metode RSM, diperoleh kondisi optimum ekstraksi pada suhu 87 °C, waktu 35 menit, dan rasio sampel terhadap pelarut 1:20 (g/mL). Pada kondisi tersebut, diperoleh nilai aktual kapasitas antioksidan sebesar 29,8569 mg AAE/g FW dan kandungan fenolik total sebesar 13,0016 mg GAE/g FW. Hasil ini menunjukkan bahwa metode RSM efektif dalam mengoptimalkan kondisi ekstraksi senyawa antioksidan dan fenolik total dari daun salam.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, terdapat beberapa hal yang dapat menjadi pertimbangan untuk penelitian selanjutnya agar diperoleh hasil yang lebih optimal. Adapun saran yang dapat diberikan yaitu memperluas variasi parameter ekstraksi, seperti ukuran partikel bahan, dan kecepatan pengadukan untuk melihat pengaruhnya terhadap perolehan senyawa bioaktif. Selain itu, dapat digunakan metode ekstraksi lain seperti ultrasonik atau microwave-assisted extraction yang berpotensi meningkatkan efisiensi proses ekstraksi. Penelitian selanjutnya juga disarankan untuk menambahkan parameter respon lain seperti *Total Flavonoid Content* (TFC) guna memberikan gambaran yang lebih menyeluruh mengenai potensi antioksidan dari ekstrak daun salam.

