

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa kondisi optimum untuk optimasi metode RSM dalam ekstrak daun salam ditentukan dari kondisi optimum menggunakan metode OFAT, yaitu pada suhu 50 °C, waktu 30 menit, dan rasio sampel terhadap pelarut 1:15 g/mL. Pada metode RSM, didapatkan kondisi optimum ekstrak pada suhu 48 °C, waktu 28 menit, dan rasio sampel terhadap pelarut 1:18 g/mL. Kapasitas antioksidan yang dihasilkan dari Ekstrak Daun Salam diperoleh sebesar 155,3066 mg AAE/g FW dan kandungan fenolik total diperoleh 22,8085 mg GAE/g FW.

5.2 Saran

Adapun saran yang dapat diberikan untuk penelitian selanjutnya adalah menambahkan parameter lain seperti penggunaan sampel kering, ukuran sampel dalam bentuk bubuk, memvariasikan frekuensi alat, mengidentifikasi dan karakterisasi jenis senyawa fenolik spesifik yang terkandung dalam ekstrak daun salam menggunakan instrumen LC-MS. Hal tersebut memiliki peran penting dalam menentukan kapasitas kandungan senyawa bioaktif dari daun salam.

