

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian studi literature review, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Variasi pelarut memberikan pengaruh terhadap aktivitas antioksidan. Pada ekstrak alga coklat genus *sargassum* pelarut etanol/methanol dan etil asetat memiliki aktivitas antioksidan dengan katagori yang kuat dan pelarut n-heksan termasuk dalam katagori lemah.
2. Kandungan senyawa metabolit sekunder yang terdapat pada ekstrak alga coklat genus *sargassum* adalah senyawa alkaloid, flavonoid, fenol, saponin, terpenoid dan steroid. Dari senyawa tersebut yang memiliki aktivitas antioksidan terbesar adalah senyawa fenol, klorofil dan karotenoid yang berasal dari senyawa terpenoid. Kandungan fenolik total tertinggi adalah  $1.348,18 \pm 2.57$  mg GAE/g pada pelarut etil asetat, klorofil sebesar 2,84 mg/g dan kandungan karotenoid sebesar 2,69  $\mu$ mol/g.

#### **B. Saran**

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengujian aktivitas antioksidan pada alga coklat dengan perlakuan pada sampel yang sama baik

sebelum proses ekstraksi dimulai hingga teknik pemekatan sampel dan menggunakan sampel dengan spesies yang sama.