

BAB V

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan mengenai “penentuan kadar flavonoid total pada ekstrak jahe merah (*Zingiber Officinale var Rubrum*) dengan variasi metode ekstraksi” dapat disimpulkan bahwa :

1. Kadar flavonoid total dengan pembanding kuersetin pada ekstrak soxhlet (174,971 mgQE/g), ekstrak refluks (158,466 mgQE/g), dan ekstrak maserasi (141,397 mgQE/g)
2. Kadar flavonoid total dengan pembanding rutin pada ekstrak soxhlet (125,732 mgRE/g), ekstrak refluks (100,166 mgRE/g), dan ekstrak maserasi (92,497 mgRE/g)
3. Berdasarkan hasil uji *Post Hoc* LSD kadar flavonoid total dengan pembanding kuersetin didapatkan nilai sig ($p \leq 0,05$) yang menunjukkan terdapat perbedaan yang signifikan diantara metode maserasi, refluks, dan soxhlet, sedangkan hasil uji *Mann Whitney* kadar flavonoid total dengan pembanding rutin didapatkan nilai sig ($p \leq 0,05$) yang menunjukkan terdapat perbedaan yang signifikan diantara metode maserasi, refluks, dan soxhlet. Kadar flavonoid ekstrak etanol menunjukkan adanya perbedaan dari jumlah kadar dari masing masing ekstrak dengan pembanding rutin dan kuersetin serta didapatkan pembanding paling optimal yakni kuersetin.

B. Saran

Saran dan harapan dari penelitian ini yakni dengan :

1. Melakukannya proses identifikasi senyawa lain yang terkandung di dalam sampel jahe merah
2. Dilakukannya pengujian kadar flavonid total dengan menggunakan metode ekstraksi yang berbeda
3. Dilakukannya pengujian kadar flavonoid dengan menggunakan variasi pelarut yang berbeda
4. Pengujian kadar flavonoid total tidak hanya dilakukan pada sampel jahe merah tetapi dapat dilakukan dengan sampel lain yang memiliki kandungan senyawa flavonoid