

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Kandungan flavonoid ekstrak etanol 96% kulit = 243.381 ± 3.595 mg/g dan umbi bawang Bombay = 87.191 ± 1.798 mg/g.
2. Persen inhibisi ekstrak kulit bawang bombay= konsentrasi 1 ppm $24,301 \pm 3,366$ %, 2 ppm $32,215 \pm 2,422$ %, 3 ppm $39,828 \pm 1,813$ %, 4 ppm $47,269 \pm 1,324$ % dan 5 ppm $54,280 \pm 2,258$ % dan nilai IC_{50} ekstrak kulit bawang bombay = $6,286 \pm 4,168$ ppm dan umbi bawang bombay (*Allium cepa* L.) = konsentrasi 1 ppm $33,548 \pm 0,846$ %, 2 ppm $39,871 \pm 0,930$ %, 3 ppm $44,602 \pm 1,484$ %, 4 ppm $51,656 \pm 1,752$ %, dan 5 ppm $56,516 \pm 0,562$ %, dengan nilai IC_{50} ekstrak umbi bawang bombay = $11,78 \pm 20,12$ ppm.
3. Ada perbedaan bermakna kandungan flavonoid total antara ekstrak etanol 96% kulit dengan umbi bawang bombay ($p < 0,05$).
4. Ada perbedaan tidak bermakna % inhibisi antara ekstrak etanol 96% kulit dengan umbi bawang bombay ($p > 0,05$).
5. Ada perbedaan tidak bermakna IC_{50} antara ekstrak etanol 96% kulit dengan umbi bawang bombay, ($p > 0,05$).

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penentuan uji fenolik total.