

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pada hasil penetapan kadar flavonoid total pada ekstrak jahe merah yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Metode pengeringan antara pengeringan dengan menggunakan matahari secara langsung (**PL**), pengeringan menggunakan sinar matahari secara tidak langsung dengan ditutup kain hitam (**PH**), pengeringan dengan diangin-anginkan (**PA**), dan pengeringan dengan menggunakan alat oven dengan suhu 50°C (**PO**) mampu memberikan pengaruh yang signifikan terhadap hasil kadar flavonoid total yang diperoleh.
2. Hasil kadar flavonoid total di setiap metode pengeringan yang paling tinggi yaitu (**PA**) sebesar 86,810±3,241 mg QE/g, selanjutnya, (**PL**) sebesar 60,287±2,173 mg QE/g, selanjutnya (**PO**) sebesar 38,960±1,353 mg QE/g, dan yang paling rendah yaitu (**PH**) sebesar 21,219±1,353 mg QE/g.

B. Saran

1. Optimasi waktu pengeringan dan ukuran simplisia serta perbedaan jenis pelarut untuk mengetahui kadar flavonoid total yang terdapat pada ekstrak jahe merah

2. Dilakukan identifikasi senyawa flavonoid menggunakan metode Kromatografi Lapis Tipis
3. Pengujian menggunakan baku pembanding yang berbeda selain kuersetin.