

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dari uji kuantitatif fenolik total ekstrak jahe merah dengan variasi metode pengeringan simplisia diperoleh kesimpulan bahwa

1. Ekstrak jahe merah dari seluruh variasi metode pengeringan positif memiliki kandungan fenolik dengan jumlah 145,57 mg GAE/g untuk pengeringan dengan matahari langsung, 154,77 mg GAE/g untuk pengeringan dengan matahari tidak langsung, 212,41 mg GAE/g untuk pengeringan dengan kering angin, dan 184,87 mg GAE/g untuk pengeringan dengan oven.
2. Variasi metode pengeringan simplisia memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kadar fenolik total ekstrak jahe merah.
3. Metode pengeringan yang menghasilkan kadar fenolik total paling tinggi adalah pengeringan dengan kering angin.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui faktor suhu dan waktu dari proses pengeringan rimpang jahe merah yang akan memberikan kadar fenolik total yang maksimal. dalam upaya optimalisasi pemanfaatan jahe merah oleh masyarakat, untuk

kepentingan ilmu pengetahuan, bidang kesehatan, maupun bidang lainnya.

2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui senyawa fenolik spesifik yang ada di dalam ekstrak jahe merah.