

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

1. Ekstrak n-heksan biji labu kunig (*Cucurbita moschata* Duchesne) biji labu kuning dalam pengujian secara kualitatif mengandung senyawa metabolit sekunder flavonoid, terpenoid dan saponin.
2. Karakteristik fisik sediaan *gummy* ekstrak biji labu kuning (*Cucurbita moschata* Duchesne) pada uji organoleptis berbentuk semi padat, berbau melon, rasa manis, dan berwarna hijau memiliki pH, keseragaman bobot, *swelling ratio* sineresis, waktu dispersi yang memenuhi standar yang dipersyaratkan. Hasil uji hedonik, F1 dan F2 merupakan formula yang paling banyak disukai panelis.
3. Aktivitas antioksidan *gummy* biji labu kuning (*Cucurbita moschata* Duchesne) menggunakan metode DPPH pada konsentrasi 1%,2%,4% memiliki nilai termasuk antioksidan yang sangat lemah.

#### **B. Saran**

1. Pengujian kandungan senyawa metabolit secara kuantitatif untuk menganalisis kandungan senyawa metabolit yang berperan sebagai antioksidan kuat dan pengujian aktivitas antioksidan ekstrak biji labu kuning dengan metode lain seperti FRAP dan FIC
2. Perlu dilakukan pengujian kadar abu pada ekstrak dan kadar air pada sediaan *gummy*.