

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. KESIMPULAN

1. Perbedaan pelarut ekstraksi mempengaruhi hasil kadar flavonoid total dan aktifitas antioksidan ekstrak buah bit.
2. Kadar flavonoid total ekstrak etanol 70% buah bit sebesar 47,46 mgQE/g, Kadar flavonoid total ekstrak etanol 96% sebesar 45,01 mgQE/g dan  $IC_{50}$  ekstrak etanol 70% buah bit sebesar 5,246 ppm,  $IC_{50}$  ekstrak etanol 96% sebesar 5,849 ppm.
3. Terdapat perbedaan yang signifikan pada Kadar flavonoid total dan nilai  $IC_{50}$  ekstrak buah bit. Hasil statistika menunjukkan bahwa  $P\text{-value } 0,000 < 0,05$
4. Pelarut yang paling optimal adalah etanol 70%

#### B. SARAN

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui senyawa lain yang terkandung dalam buah bit
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut pada ekstrak buah bit dengan menggunakan metode yang berbeda untuk meningkatkan aktivitas antioksidan pada ekstrak tersebut.