

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. KESIMPULAN**

1. Ekstrak biji pinang (*Areca catechu* L.) mengandung metabolit sekunder flavonoid, alkaloid, triterpenoid, steroid, tanin dan saponin.
2. Rata-rata kadar flavonoid total dari ekstrak biji pinang sebesar  $29,702 \pm 0,175$  mgQE/g.
3. Rata-rata kadar flavonoid total dari emulgel F0, emulgel F1, emulgel F2 dan emulgel F3 berturut-turut yaitu sebesar  $-3,429 \pm 0,087$  mgQE/g,  $15,965 \pm 0,202$  mgQE/g,  $20,880 \pm 0,177$  mgQE/g, dan  $26,262 \pm 0,134$  mgQE/g.
4. Rata-rata nilai IC<sub>50</sub> dari ekstrak biji pinang sebesar  $22,592 \pm 0,133$  ppm (kategori sangat kuat).
5. Rata-rata nilai IC<sub>50</sub> dari emulgel F0, emulgel F1, emulgel F2 dan emulgel F3 berturut-turut yaitu sebesar  $266,772 \pm 10,239$  ppm (kategori sangat lemah),  $40,233 \pm 0,331$  ppm (kategori sangat kuat),  $38,261 \pm 0,111$  ppm (kategori sangat kuat) dan  $33,808 \pm 1,080$  ppm (kategori sangat kuat).

#### **B. SARAN**

1. Perlu dilakukan uji stabilitas penyimpanan sediaan emulgel pada waktu yang lebih lama.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kadar flavonoid total dan aktivitas antioksidan sediaan sebelum dan setelah penyimpanan.