

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan pada hasil pengujian suhu refluks terhadap kadar flavonoid total pada ekstrak daun alpukat, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Kadar flavonoid total ekstrak daun alpukat (*Persea americana* Mill) dengan menggunakan suhu refluks 40°C, 60°C, dan 80°C memperoleh nilai kadar flavonoid total 0,40869 gQE/100g, 0,49297 gQE/100g, dan 0,41929 gQE/100g.
2. Terdapat perbedaan signifikan terhadap kadar flavonoid total ekstrak daun alpukat (*persea americana* Mill) pada setiap perbandingan suhu refluks 40°C, 60°C, dan 80°C.

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan, ada beberapa saran yaitu:

1. Penentuan suhu yang lebih optimal, karena pada suhu 80°C dapat merusak senyawa flavonoid.
2. Perlu dilakukan pengujian aktivitas antioksidan untuk menganalisis senyawa flavonoid pada daun alpukat.