

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

1. Kadar flavonoid total pada ekstrak bawang dayak sebesar 55,93 mgQE/100g, sedangkan kadar fenolik totalnya mencapai 110,3 mgGAE/100g. Hasil ini menunjukkan bahwa bawang dayak memiliki kandungan senyawa bioaktif flavonoid dan fenolik yang cukup tinggi.
2. Pada ekstrak bawang merah, kadar flavonoid total yang diperoleh sebesar 7,03 mgQE/100g dan kadar fenolik totalnya sebesar 37,0 mgGAE/100g. Nilai ini menunjukkan bahwa bawang merah memiliki kandungan flavonoid dan fenolik yang lebih rendah dibandingkan bawang dayak.
3. Hasil uji statistik membuktikan terdapat perbedaan signifikan antara ekstrak bawang dayak dan bawang merah dalam kadar flavonoid dan fenoliknya ( $p < 0,05$ ). Secara keseluruhan, ekstrak bawang dayak mengandung flavonoid hampir 8 kali lipat lebih tinggi dan fenolik sekitar 3 kali lipat lebih tinggi dibanding bawang merah, sehingga berpotensi sebagai sumber antioksidan yang lebih kuat.

#### **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian ini, disarankan agar penelitian selanjutnya tidak hanya terbatas pada analisis kandungan flavonoid dan fenolik, tetapi juga melibatkan parameter fitokimia lainnya seperti aktivitas antioksidan, antibakteri, maupun toksisitas, agar potensi terapeutik ekstrak bawang dayak dan bawang merah dapat diketahui secara lebih menyeluruh. Selain itu,

penggunaan metode analisis yang lebih canggih seperti kromatografi cair kinerja tinggi (HPLC) atau LC-MS sangat dianjurkan untuk mengidentifikasi dan mengkuantifikasi senyawa bioaktif secara lebih spesifik dan akurat. Di samping itu, variabel lain seperti jenis pelarut, suhu, waktu ekstraksi, serta lokasi tumbuh tanaman juga perlu dipertimbangkan dalam penelitian lanjutan karena faktor-faktor tersebut sangat berpengaruh terhadap kadar senyawa metabolit sekunder yang dihasilkan.