

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan diperoleh kesimpulan, bahwa :

1. Ekstrak daun salam segar memiliki kadar flavonoid total sebesar 9,5893 mg QE/g dan ekstrak daun salam kering memiliki kadar flavonoid total sebesar 12,2432 mg QE/g.
2. Terdapat perbedaan kadar flavonoid total pada daun salam segar dan daun salam kering dengan nilai signifikan 0,000 yang berarti $p < 0,05$.

B. Saran

1. Penelitian selanjutnya dapat melakukan pengeringan oven dengan variasi suhu (40°C, 50°C, 60°C) untuk melihat dampak terhadap degradasi atau retensi flavonoid.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk membandingkan efektivitas pengeringan dengan oven dan pengeringan dengan sinar matahari langsung, untuk mengidentifikasi teknik pengeringan yang paling optimal untuk mempertahankan kadar flavonoid total pada daun salam.
3. Penelitian selanjutnya dilakukan proses re-maserasi untuk meningkatkan efisiensi ekstraksi dan memastikan seluruh kandungan senyawa flavonoid dalam bahan tanaman dapat terekstrak secara maksimal.