

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Proses pengeringan daun pandan wangi dengan cara oven dan sinar matahari langsung memiliki nilai signifikan $p\ 0,428 > 0,05$ yang berarti tidak ada perbedaan yang signifikan.
2. Metode pengeringan daun pandan wangi menggunakan oven dan sinar matahari langsung tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan, namun pada penelitian ini pengeringan dengan oven menghasilkan kadar flavonoid yang lebih tinggi yaitu 2,52 mg QE/g dibandingkan pengeringan sinar matahari sebesar 2,36 mg QE/g, sehingga metode oven dinilai lebih optimal dalam mempertahankan kandungan flavonoid.

B. Saran

1. Penelitian selanjutnya diharapkan menggunakan lebih banyak variasi metode pengeringan.
2. Penelitian selanjutnya dapat mengembangkan formulasi produk berbasis herbal yang memanfaatkan kandungan flavonoid dan senyawa lainnya seperti alkaloid, saponin, steroid, dan tanin. Senyawa tersebut memiliki potensi sebagai agen antibakteri, antidiabetik, antikanker, dan antioksidan sehingga berpotensi digunakan untuk mengatasi ketombe, kurang nafsu makan, pegal linu, serta sebagai penghitam rambut.