

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada uji KLT, penentuan kadar total flavonoid, dan fenolik total maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Profil kromatografi lapis tipis senyawa flavonoid dan fenolik total pada variasi waktu ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea*) dinilai dari Rf sebesar 0,683.
2. Terdapat pengaruh waktu ekstraksi terhadap kadar senyawa flavonoid dan fenolik total.
3. Waktu yang menunjukkan kandungan senyawa flavonoid dan fenolik total paling besar yaitu pada waktu ke- 60 menit dan 45 menit.

#### **B. Saran**

1. Perlu dilakukan pengujian pengaruh pelarut terhadap kadar flavonoid dan fenolik total.
2. Perlu dilakukan optimasi dengan waktu yang intervalnya lebih jauh agar lebih terlihat pengaruh waktunya terhadap kadar flavonoid dan fenolik total.