

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

1. Berdasarkan hasil pengujian aktivitas antioksidan yang sudah dilakukan didapatkan bahwa tidak terdapat perbedaan signifikan antara ekstrak etanol bawang putih dan bawang hitam pada konsentrasi 100, 200, dan 300 ppm.
2. Berdasarkan hasil uji skrining fitokimia pada bawang putih dan bawang hitam didapatkan hasil bahwa tidak terdapat perbedaan profil fitokimia antara ekstrak etanol bawang putih dan bawang hitam. Keduanya mengandung senyawa flavonoid, fenolik, saponin, steroid & triterpenoid dan negatif alkaloid.

#### **B. Saran**

1. Perlu analisa lebih lanjut terkait pengaruh kenaikan konsentrasi pada ekstrak etanol bawang putih dan bawang hitam terhadap aktivitas antioksidannya dengan metode FRAP.
2. Perlu dianalisa terkait optimasi dan konsentrasi sampel untuk melihat adakah pengaruh yang signifikan atau tidak.