

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Perbedaan variasi suhu ekstraksi antara 40°C, 50°C, dan 60°C menunjukkan adanya pengaruh terhadap nilai kadar fenolik dan flavonoid total ekstrak daun kelengkeng.
2. Suhu 50°C merupakan suhu yang optimum dalam menghasilkan kadar fenolik dan flavonoid total pada ekstrak daun kelengkeng yaitu sebesar 141,84±0,696mgGAE/g ekstrak, dan 118±3,132mgQE/g ekstrak.

B. Saran

1. Disarankan penelitian selanjutnya melakukan penentuan kadar fenolik dan flavonoid daun kelengkeng dengan perbedaan waktu ekstraksi menggunakan *Ultrasound-Assisted Extraction* (UAE)
2. Disarankan penelitian selanjutnya untuk melakukan penentuan kadar fenolik dan flavonoid daun kelengkeng dengan membandingkan pelarut etanol 96% dan etanol 70%.
3. Disarankan penelitian selanjutnya untuk melakukan penentuan kadar fenolik dan flavonoid pada daun kelengkeng dengan memvariasikan metode ekstraksi.