

## BAB V

### PENUTUP

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian karakterisasi simplisia biji buah kenari dari Alor Nusa Tenggara Timur dapat disimpulkan bahwa:

1. Parameter organoleptis biji buah kenari yaitu berbau khas, rasa gurih, dan sedikit manis, untuk hasil pengamatan makroskopisnya dapat dilihat tertutup kulit ari berwarna merah dan bijinya sendiri berwarna putih tulang, berbentuk pipih, agak lonjong dan tersusun dari beberapa bagian yang dapat terpisah. Kandungan senyawa larut dalam air adalah  $\pm 0,98\%$  dan senyawa larut dalam etanol  $\pm 0,97\%$ . Pada pengujian parameter non spesifik didapatkan hasil kadar air dalam simplisia biji buah kenari adalah  $\pm 0,95\%$ , kadar abu  $\pm 0,4\%$  dan kadar abu tidak larut asam  $\pm 49,44\%$ .
2. Pada hasil skrining fotokimia kandungan senyawa dalam simplisia biji buah kenari menunjukkan hasil positif alkaloid dan saponin, unuk hasil negatif tannin dan flavonoid.

#### 5.2 Saran

Diperlukan penelitian yang lebih lanjut untuk karakterisasi simplisia biji buah kenari (*canarium indicum l*), sehingga bisa dilanjutkan untuk pembuatan sediaan dalam bidang obat-obatan atau produk lainnya. Untuk beberapa orang yang sensitif saat mengkonsumsi biji bijian sangat tidak disarankan untuk mengkonsumsi biji kenari. Biji kenari dapat dikonsumsi secara langsung dengan menghilangkan kulitnya terlebih dahulu. Penyimpanan biji kenari dalam bentuk biji harus dalam wadah yang tertutup rapat dan kedap udara.