

## **Bab V**

### **Kesimpulan & Saran**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bawasannya ekstrak methanol 70% dengan variasi suhu pengeringan 60<sup>0</sup>C memiliki aktivitas antioksidan lebih kuat dibandingkan dengan variasi suhu pengeringan 50<sup>0</sup>C dan variasi suhu pengeringan 40<sup>0</sup>C dengan nilai IC<sub>50</sub> sebesar 0,08 ppm. Sedangkan pada larutan pembanding vitamin C memiliki nilai IC<sub>50</sub> sebesar 14,39 ppm. Sehingga dapat disimpulkan bawasannya ekstrak daun ubi jalar (*Ipomoea Batatas*) memiliki aktivitas antioksidan yang sangat baik dibandingkan dengan vitamin C, sedangkan untuk aktivitas antioksidan yang terbaik pada daun ubi jalar adalah dengan variasi pengeringan 60<sup>0</sup>C dan lebih bagus dibandingkan dengan variasi suhu pengeringan yang lainnya.

#### **5.2 Saran**

Saran dari hasil penelitian ini adalah perlunya dilakukan pemurnian lebih lanjut untuk memperoleh senyawa yang lebih tinggi aktivitas antioksidannya. Pemisahan lebih lanjut kandungan golongan flavonoid dengan metode maserasi dengan variasi pelarut ekstraksi selain methanol dan ragam pengeringan yang lainnya dan juga perlu dilakukan uji aktivitas antioksidan dengan metode selain metode DPPH (*1,1-diphenyl-2-picrylhydrazil*).