

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan didapatkan kadar flavonoid pada air perasan buah jeruk nipis (*Citrus aurantifolia s*) berdasarkan tingkat kematangan buah menggunakan metode spektrofotometri UV-Vis, kadar total flavonoid dinyatakan setara kuersetin (mg QE/g) yaitu:

1. Pada buah jeruk nipis muda berwarna hijau didapatkan sebesar 0,02%.
2. Pada buah jeruk nipis setengah matang berwarna hijau kekuningan sebesar 0,033%.
3. Pada buah jeruk nipis matang berwarna kuning sempurna diperoleh sebesar 0,027%.

Kadar flavonoid tertinggi terdapat pada buah jeruk nipis dengan tingkat kematangan setengah matang.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, disarankan untuk penelitian ini untuk melakukan analisis kadar flavonoid pada air perasan jeruk nipis berdasarkan tingkat kematangan buah menggunakan metode lain seperti KLT dan KCKT, dan untuk peneliti selanjutnya supaya melakukan uji aktivitas antioksidan pada air perasan jeruk nipis berdasarkan tingkat kematangan yang berbeda menggunakan metode DPPH dan menganalisis senyawa lain yang terdapat pada air perasan buah jeruk nipis.