

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa:

1. Variasi waktu perebusan 15, 20, 25, dan 30 menit berpengaruh signifikan terhadap kadar flavonoid total rimpang temulawak.
2. Variasi suhu perebusan 80° C dan 100° C berpengaruh signifikan terhadap kadar flavonoid total rimpang temulawak.
3. Kombinasi perlakuan yang menghasilkan kadar flavonoid total tertinggi yaitu pada suhu 80° C selama 25 menit dengan kadar flavonoid total sebesar 12,2999 mg QE/100 mL.

B. Saran

1. Bagi masyarakat, disarankan merebus rimpang temulawak pada suhu 80° C selama 25 menit untuk memperoleh kadar flavonoid yang lebih optimal.
2. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan menganalisis senyawa bioaktif lain, seperti kurkuminoid, xanthorrhizol, total fenol, maupun aktivitas antioksidan, sehingga pengaruh proses perebusan terhadap kualitas rimpang temulawak dapat diketahui secara lebih komprehensif.