

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan mengenai identifikasi dan penetapan kadar kurkumin pada minuman serbuk berbahan temulawak menggunakan metode spektrofotometri UV-Vis, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Kurkumin teridentifikasi secara kualitatif pada sampel minuman serbuk temulawak (Omah DjamoeKu) melalui uji pembentukan kompleks rubrocurcumin dengan pereaksi asam borat. sampel menunjukkan hasil positif (+) yang ditandai perubahan warna dari kuning kecoklatan menjadi merah setelah penambahan pereaksi borat.
2. Kadar kurkumin rata-rata pada Sampel (Omah DjamoeKu) adalah 0,0875 mg/g atau (0,00875%).

B. Saran

Berdasarkan hasil dan keterbatasan penelitian ini, maka disampaikan saran sebagai berikut:

1. Peneliti selanjutnya disarankan melakukan penelitian lebih dari satu sampel terhadap produk -produk minuman temulawak lain yang belum terdaftar untuk mengetahui kadar kurkuminoidnya serta membandingkan kualitas produk yang beredar di pasaran.
2. Menggunakan metode ekstraksi dan pelarut yang lain, untuk memaksimalkan hasil uji kualitatif dan kuantitatif.