

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Hasil penelitian Pengaruh Variasi Suhu Dan Waktu Terhadap Nilai Rendemen Dan Kadar Flavonoid Total Ekstrak Daun Jinten (*Coleus amboinicus* L.) Dengan Metode Ekstraksi Ultrasonik memberikan kesimpulan sebagai berikut:

1. Variasi Suhu dan waktu berpengaruh terhadap nilai rendemen. Nilai rendemen tertinggi didapatkan pada suhu 75°C dengan waktu 20 menit sebesar 23,35%, sedangkan pada suhu 45°C dengan waktu 10 menit menghasilkan nilai rendemen terendah yaitu sebesar 19,4%
2. Variasi Suhu dan waktu berpengaruh terhadap kadar flavonoid total pada ekstrak daun jinten. Kadar flavonoid total tertinggi didapatkan pada suhu 45°C dengan waktu 20 menit sebesar 16 mgQE/g, sedangkan pada suhu 75°C dengan waktu 20 menit menghasilkan Kadar flavonoid total terendah yaitu sebesar 6,54 mgQE/g.

V.2 Saran

Saran pada penelitian selanjutnya yaitu dapat dilakukan penelitian ekstrak daun jinten menggunakan ekstraksi ultrasonik untuk menguji aktivitas antibakteri, nilai rendemen, kadar flavonoid dan fenol total, serta penelitian tentang penggunaan variasi dari berbagai bahan pelarut lainnya.