

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan:

- a. Hasil *Response Surface Methodology* menunjukkan titik optimal untuk ekstraksi buah andaliman yaitu pada daya gelombang mikro 450 watt dan waktu 10 detik.
- b. Daya gelombang mikro memiliki pengaruh yang signifikan terhadap kadar flavonoid total dan aktivitas inhibisi enzim asetilkolinesterase
- c. Waktu ekstraksi tidak memiliki pengaruh signifikan terhadap kadar flavonoid total dan aktivitas inhibisi enzim asetilkolinesterase
- d. Ekstraksi pada kondisi optimal akan menghasilkan kadar flavonoid total sebesar 70,5923 mg QE/g ekstrak
- e. Ekstraksi pada kondisi optimal akan menghasilkan aktivitas inhibisi enzim asetilkolinesterase sebesar 35,098%
- f. Kadar flavonoid total berkorelasi positif secara signifikan terhadap aktivitas inhibisi enzim asetilkolinesterase

V.2 Saran

Saran yang dapat diberikan penulis untuk penelitian selanjutnya, yaitu:

1. Perlu dilakukan hidrolisis ekstrak menggunakan asam untuk memecah ikatan glikosidik pada flavonoid glikosida sehingga menghasilkan nilai kadar flavonoid total yang lebih tinggi.